

PAMPILLE



Les

BONS PLATS DE FRANCE



CUISINE RÉGIONALE



PARIS

ARTHEME FAYARD & C^{ie}, ÉDITEURS

18 et 20, Rue du Saint-Gothard



22101731943

ON
CS
S.

Med

K10194

Majoration de 40 %

LES
BONS PLATS DE FRANCE

80273

PAMPILLE

LES BONS PLATS DE FRANCE

CUISINE RÉGIONALE



PARIS
ARTHÈME FAYARD ET C^{ie}
ÉDITEURS

Rue du Saint-Gothard, 18-20

[between 1900 and 1920?]

15706

21882388

WELLCOME INSTITUTE LIBRARY	
Coll.	welMOmec
Call	
No.	QT 235

LES BONS PLATS DE FRANCE

PREMIÈRE PARTIE

LES PLATS NATIONAUX

CHAPITRE PREMIER

LES QUATRE GRANDES SOUPES

Vous qui ouvrirez ce petit livre, n'y cherchez pas des recettes nouvelles ou compliquées, ou des menus de grands dîners avec des pièces montées, je serais bien incapable de les donner, et des livres plus savants, tels que celui du cuisinier Durand, ou celui de Brillat-Savarin, vous renseigneront sur ce sujet. Mon ambition n'est pas si grande; je ne prétends rien inventer; j'ai voulu seulement essayer de grouper dans ces pages quelques-unes des bonnes traditions de la cuisine française et donner les recettes des plats les plus caractéristiques de chaque province. Si j'ai pu faire consciencieusement ce petit travail de mosaïque, qui reste malheureusement encore incomplet, c'est grâce à l'obli-

geance de tous mes amis, de tous mes parents et de tous les gourmands que j'ai rencontrés. Je ne puis malheureusement pas citer ici tous leurs noms — ils sont trop nombreux — mais je les remercie avec beaucoup de reconnaissance de m'avoir si généreusement donné leurs secrets.

Avant de divulguer ces secrets, je tiens à ajouter qu'une bonne recette n'est pas tout pour réussir un bon plat et qu'il y a encore ce je ne sais quoi que l'on appelle le tour de main, qui fait la moitié de la réussite; en général ce tour de main est donné aux grosses cuisinières plutôt qu'aux maigres; ajoutons que la recette et le tour de main seraient encore insuffisants si l'on n'y joignait pas un peu d'amour. Celles qui font la cuisine en rechignant et en déclarant que c'est le dernier des métiers, ne feront jamais rien de bien. Celles qui font tout à la va vite en déclarant « ça va bien comme ça » ne seront jamais que des saboteuses. A dire vrai, la cuisine n'est pas un métier : c'est une vocation. Une vocation qui exige le sens de la joie dans la réalité.

Parlons maintenant des quatre grandes soupes nationales, qui dans toute la France, du nord au sud, et de l'est à l'ouest sont la base de l'alimentation des paysans. Vous les connaissez et vous avez sans doute déjà deviné leurs noms : le pot-au-feu, la soupe à l'oignon, la soupe aux poireaux et aux pommes de terre et la soupe aux choux.

Ces quatre poèmes de soupe valent bien la peine d'être étudiés avec soin.

Le pot-au-feu.

Il faut avoir au moins trente ans pour aimer le pot-au feu. Avant cet âge fatidique, on ne sait pas ce qui est bon; on pense volontiers que le pot-au-feu est un plat vulgaire et on le méprise un peu, ainsi que son compère le bœuf bouilli. C'est une grande erreur, dont on revient. Il n'y a rien de meilleur en effet — quand les cuisinières consentent à y mettre tous leurs soins — qu'un bon pot-au-feu.

Les médecins auront beau dire que le bouillon contient de dangereuses toxines, nous leur rirons au nez; car nous savons qu'un bon bouillon bien concentré, bien chaud, salé à point, n'a jamais fait de mal à personne, mais est au contraire un réconfortant admirable et le meilleur remède contre la fatigue et le découragement.

Voici une recette loyale pour faire un excellent bouillon, recette que je tiens d'une cuisinière qui est restée trente ans dans la même famille et qui n'a jamais suivi aucun cours de cuisine moderne.

Quantités à employer pour huit personnes. —
3 livres de gîte ordinaire bien placé, un abatis bien frais de dinde ou de poulet (pattes, cou, ailerons, gésier).

2 sous de foie de bœuf;

1 os à moelle;

4 grosses carottes

3 navets;

1 botte de poireaux;

1 tomate;

2 oignons, dont un piqué d'un clou de girofle.

Prenez un pot-au-feu en terre, un vaste et bon pot-au-feu que vous traiterez comme un ami, que vous ne bousculerez pas et qui sera consacré *uniquement* à la confection du bouillon.

Remplissez ce pot-au-feu en terre d'un tiers d'eau froide, 4 litres environ; épluchez soigneusement vos légumes; coupez les carottes et les navets en trois ou quatre morceaux, s'ils sont très gros; ficelez vos poireaux, pour qu'ils ne s'éparpillent pas en cuisant.

Mettez votre viande et votre abatis dans le pot, joignez-y le foie de bœuf et une poignée de gros sel, faites partir à froid sur feu modéré, écumez une seule fois avant l'ébullition.

Quand la première ébullition a eu lieu, mettez tous vos légumes, mais gardez un oignon (celui sans clou de girofle); ralentissez alors votre feu, de façon à ce que le bouillon continue à bouillir d'une façon égale, lentement, *mais sans s'arrêter* jusqu'au soir. Il faut compter sept à huit heures de cuisson. Au bout de trois heures, quand le pot-au-feu est bien en train de bouillir, vous faites roussir au coin du feu votre second oignon et vous le mettez à son tour dans le bouillon (1).

Au moment de servir la soupe, goûtez-la, ajoutez ce qu'il faut de sel et de poivre, placez dans la

(1) On peut remplacer cet oignon roussi par une poignée de cosses de pois verts séchés au four et que l'on conserve par petits paquets bien ficelés dans certaines régions du centre (particulièrement en Touraine). Ces cosses de pois sèches suffisent à colorer le bouillon et lui communiquent un excellent goût. Tous les autres colorants artificiels sont exécrables, *il ne faut pas s'en servir*.

soupière des tranches de pain coupées très minces et grillées. Posez une passoire sur la soupière, ranimez le feu, et à l'aide d'une cuillère à pot — en ayant bien soin d'écarter la graisse — prenez le bouillon à l'endroit où il bout et versez-le dans la passoire. Quand la soupière est pleine, servez, en envoyant en même temps une assiette de légumes que vous aurez sortis du pot. Le bouillon fait exactement comme je l'indique, avec de la viande fraîche, des légumes de bonne qualité, et un seul oignon roussi pour tout colorant, doit être doré, parfumé, limpide, excellent. Mais qu'il faut peu de chose pour le gâter ! De la viande trop rassise, un abatis pas frais, un temps d'arrêt dans l'ébullition, une négligence dans les proportions, une insuffisance de carottes, rendent le bouillon pâle, plat, insipide, et attristant. La tendance des cuisinières est d'en faire beaucoup trop à la fois ; il vaut mieux à mon avis en faire pour une fois et garder le reste le lendemain pour la préparation d'un risotto ou d'un macaroni au gras.

Parlons maintenant du bœuf bouilli. Il est bien évident que, lorsque la viande a donné tout son suc pendant huit heures, elle est filandreuse et sèche, et c'est pourquoi le gîte ordinaire, qui donne le meilleur bouillon, est encore à mon avis le meilleur morceau du bœuf, parce qu'il reste toujours grassouillet ; tandis que le plat de côte ou le gîte à la noix, à moins d'exception, deviennent de la véritable ficelle.

Ce morceau de gîte ordinaire, ce bas morceau comme le disent les bouchers, est un vrai régal pour les amateurs et on peut le servir accommodé

de bien des façons : l'une des meilleures que je connaisse, dans la saison des tomates, c'est de l'entourer de tomates crues coupées par moitiés, bien épépinées, et assaisonnées une heure d'avance avec une vinaigrette bien montée. Des pommes de terre bouillies complètent la garniture.

Le bœuf est excellent aussi avec des nouilles fraîches et une sauce tomate un peu épaisse. D'autres personnes ne font pas servir les légumes avec la soupe et les font mettre autour de la viande.

En plein hiver un chou bien cuit, bien essoré, servi avec quelques tranches de lard, sont également très bons, mais il faut avoir soin de faire cuire le chou *à part*, et pas dans le bouillon, il le gâterait. Une salade de laitues à la crème avec quelques quartiers d'œufs durs ne font pas mal non plus; enfin il y a les gourmands dégoutés de tout, qui préfèrent le bouilli nature avec quelques grains de sel. Mais ils ont soin de faire venir ce sel d'un pays de marais salants, de Piriac par exemple (chez M^{me} Béchet, épicière à Piriac, Loire-Inférieure) et ils prétendent que ce sel n'a pas le même goût que les autres et que chaque grain contient un petit paysage.

La poule au pot.

Quand on veut faire la poule au pot, on procède exactement comme il a été dit précédemment. Même quantité de bœuf et de légumes, seulement on ajoute une poule au bœuf, on la laisse cuire quatre heures si elle est de l'année, et six heures si elle est vieille; cette poule bouillie, servie

avec une bonne sauce béarnaise, est un excellent plat dépouillé d'artifice, un de ces plats simples dont on ne se lasse pas.

Consommé du Sorcier

(Recette donnée par le Docteur HENRY VIVIER).

Vous prenez autant de paleron que de plat de côte, 2 livres de chaque;
un cou d'oie;
1/2 main de poitrine de cochon;
une poignée de haricots blancs;
un panais;
un bouquet de poireau;
6 grosses carottes;
6 petits oignons dont 3 incrustés d'un clou de girofle.

Partez à froid dans 5 litres d'eau. N'écumez jamais. Laissez bouillir huit heures.

Trois heures avant la fin de la cuisson, faites bouillir un chou vingt minutes dans l'eau bouillante, mettez-le ensuite dans le pot. Une heure avant de servir, filtrez. Laissez refroidir. Enlevez la graisse et faites réchauffer votre bouillon au bain-marie. Il *doit* être parfait.

La soupe à l'oignon.

Pour huit personnes : Mettez du beurre ou de la graisse du rognon de bœuf dans une casserole sur un feu vif; pelez et coupez en tranches minces quatre ou cinq oignons (selon la grosseur), laissez bien dorer vos oignons, jetez du bouillon gras bouillant dans la casserole par petite quantité, tout en tour-

nant avec un cuiller en bois (de valeur d'un litre, un litre $1/4$ environ). Salez très légèrement, laissez bouillir au moins un quart d'heure; quelques minutes avant la fin de la cuisson ajoutez quelques cuillerées de crème fraîche. Disposez d'autre part dans une soupière : une couche de tranches de pain rassis coupées très minces et poivrées, une couche de fromage de parmesan râpé (ou de gruyère, mais le parmesan est meilleur) et par-dessus encore une couche de tranches de pain poivré et une couche de fromage râpé. Versez votre soupe dans la soupière, faites-la gratiner au four pendant un quart d'heure environ et servez. Il faut près d'une demi-livre de fromage râpé.

A défaut de bouillon gras, — le bouillon de haricots frais écossés, le bouillon de fèves ou le bouillon de lentilles, etc. donneraient aussi bon goût à la soupe. Certaines personnes, quand elles se servent simplement d'eau bouillante, ajoutent une cuillerée de farine; mais j'avoue que je préfère la soupe à l'oignon faite sans farine.

La soupe aux choux.

Pour faire de la vraie soupe aux choux, il faut d'abord avoir une marmite. On la remplit d'eau aux deux tiers et l'on met dedans :

Une livre ou 1 livre $1/2$ de poitrine de cochon ou petit salé (préalablement dessalé pendant plusieurs heures dans l'eau froide et plusieurs fois changé d'eau); on laisse bouillir, on écume, puis on y ajoute des légumes : 3 ou 4 carottes, 2 oignons, dont 1 piqué d'un clou de girofle, 2 navets, haricots

verts ou blancs, fèves s'il y en a, petits pois, s'il y en a, et des pommes de terre un peu plus tard pour qu'elles ne se mettent pas en morceaux, enfin le chou coupé en morceaux et dont on aura enlevé le cœur et les grosses côtes. On active le feu, on poivre (gare au sel avec le petit salé!), on laisse cuire au moins quatre heures, on verse le potage sur des tranches de pain dans la soupière et l'on y ajoute les légumes.

Un os de gigot remplace très avantageusement le salé; on peut aussi le remplacer par la même quantité de poitrine de mouton; cette poitrine de mouton, mise sur le gril et bien rissolée, salée et poivrée, est excellente à manger après la soupe; on peut la servir sur une purée de légumes ou simplement avec une sauce rémoulade; cette soupe est excellente réchauffée.

La soupe aux poireaux et aux pommes de terre.

Faites bouillir sur un bon feu 2 litres d'eau. Épluchez et coupez en petits morceaux une botte entière de poireaux frais et quatre pommes de terre de moyenne grosseur, jetez poireaux et pommes de terre dans l'eau bouillante. Salez et poivrez. Laissez cuire à gros bouillon deux heures ou deux heures et demie.

Coupez du pain de ménage rassis en tranches minces dans la soupière, ajoutez deux cuillerées à bouche de crème fraîche et un morceau de beurre de la grosseur d'un petit œuf.

Versez votre soupe dans la soupière *sans la pas-*

ser, remuez-la pour mélanger la crème et le beurre et servez. On peut aussi, si l'on veut passer la soupe dans une passoire, écraser les légumes, ajouter du tapioca, laisser cuire encore un quart d'heure. Dans ce cas on ne mettra pas de pain dans la soupière, on laissera la crème et le beurre. Mais la véritable soupe aux poireaux pommes de terre se trempe avec du pain et elle doit être assez épaisse.

Le bœuf à la mode,
et sa variante le bœuf à la cuiller

Vous choisissez chez le boucher un morceau de culotte ou de tranche de bonne forme, d'environ 4 livres. Battez-le bien ; piquez-le ou faites-le piquer de gros lardons. Mettez-le dans une cocotte avec quelques morceaux de poitrine de cochon, un pied de veau, un oignon roussi piqué de 2 clous de girofle, 3 morceaux de sucre, du poivre, du sel, un verre à bordeaux aux trois quarts plein d'eau-de-vie et un grand verre d'eau. Faites cuire à petit feu dessus et dessous pendant sept ou huit heures ; quatre heures avant de servir, ajoutez une botte de carottes épluchées, lavées et coupées en rondelles. Si les carottes sont jeunes vous les laisserez entières. Une heure après les carottes, joignez une botte de jeunes oignons (il ne faut pas les mettre trop tôt parce qu'il fondraient dans le jus). Si l'on mange le bœuf à la mode chaud, il faut bien dégraisser le jus avant de servir, puis mettre le bœuf, entouré de ses oignons d'un côté et de ses carottes de l'autre, dans un grand plat et verser le jus par-dessus. Mais il est bien meilleur froid

Alors on le découpe en tranches minces, on met ces tranches dans un moule pour qu'elles gardent bien leur forme, on dispose tout autour les carottes. On tamise le jus, on le verse sur la viande, on le laisse au frais; le lendemain on trouve le bœuf froid pris dans la gelée, avec les carottes. Cela fait un beau plat, très appétissant et très savoureux.

Le bœuf à la cuiller. — Le rumsteack est le morceau préférable pour préparer le bœuf à la cuiller; il doit être épais, dans les 3 ou 4 livres et bien lardé.

On le fait d'abord revenir dans une casserole avec du beurre; quand il est bien doré, on verse dans la casserole : un verre à madère de cognac, un verre à madère de madère et un grand verre de vin blanc, du sel et du poivre. On laisse bouillir. On ajoute alors dix oignons moyens, une gousse d'ail, un clou de girofle, un bouquet de thym, laurier et persil, un demi-pied de veau et un peu de bouillon. On laisse cuire doucement pendant neuf heures en arrosant souvent la viande. Au bout de quatre heures on ajoute de petites carottes que l'on a fait préalablement dorer.

D'autre part on fait cuire dans l'eau ou dans le bouillon les légumes que l'on désire mettre comme garnitures (des laitues et des petits pois, ou des fonds d'artichauts font très bien); on dispose ces légumes autour du bœuf dans un grand plat.

Avant de servir, il faut avoir soin de bien dégraisser le jus, et d'arroser copieusement les légumes. La viande doit être si tendre qu'il n'est pas

nécessaire de la découper. Chacun se servira avec la cuiller.

La fricassée de poulet.

La fricassée de poulet est blanche.

Pour faire une bonne fricassée, il faut prendre d'abord un poulet de grain, un poulet à rôtir, et pas un poulet maigre. On le prépare exactement comme pour le rôtir, on met le foie dans le corps avec un bon morceau de beurre, du sel et du poivre, puis on le trousse. Cela fait, on met le poulet entier dans une casserole avec un morceau de beurre frais ; lorsque le beurre commence à fondre, on ajoute deux fortes cuillerées de farine qu'on mélange bien avec le beurre, on mouille avec de l'eau chaude mais pas bouillante, en quantité telle que le poulet soit à moitié baigné dans la casserole. Avec une cuiller en bois on tourne la sauce jusqu'à ce qu'elle soit bien liée. Lorsque c'est fait et que l'eau bout, on met le poulet sur le côté ; on peut placer autour le gésier, la tête et le cou ; on ajoute une feuille de laurier, un petit morceau d'écorce de citron, du sel, un peu de poivre, un rien de muscade (1) ; couvrez la casserole avec un rond de papier blanc et par-dessus un couvercle bien propre. Laissez cuire à feu doux pendant quarante minutes trois quarts d'heure au plus. Retournez alors le poulet sur l'autre côté, ajoutez une vingtaine de petits oignons entiers et bien pelés. Après une nouvelle cuisson, dressez le poulet sur un plat après

(1) Gardez vous bien de mettre du thym ou du persil.

avoir égoutté dans la casserole toute la sauce qui le couvrait. Découpez-le et reformez la bête. Si la sauce est trop claire, ôtez les oignons, mettez-les dans le plat autour du poulet. Faites bouillir la sauce en la remuant pour qu'elle ne gratine pas; quand elle est assez réduite, mettez dans cette sauce une liaison faite avec un jaune d'œuf, tournez, ne laissez plus bouillir, versez sur le poulet qui sera parfaitement blanc et excellent.

On peut mettre, si l'on veut, dans cette fricassée, des salsifis, des fonds d'artichauts, des champignons cuits à part, des tranches de truffes; on ajoute des tranches de citron rangées autour du plat. On peut le rendre encore plus confortable en mettant cuire autour du poulet des cervelles blanchies à l'avance et des ris d'agneau; cela ne gâte rien.

La salade de pommes de terre.

La salade de pommes de terre est une véritable institution. Il est bien rare qu'elle soit bonne; ou bien les cuisinières ignorent la tradition, ou bien elles la méprisent et le résultat est lamentable; et la victime c'est l'amateur de salade de pommes de terre.

Timidement, sans croire posséder la recette intégrale, nous donnerons ici quelques petites explications qui nous viennent d'une longue tradition de famille. La salade de pommes de terre doit se faire de préférence avec des pommes de terre de Hollande, à grain serré et compactes, et qui coupées en rondelles restent fermes comme de l'ivoire et ne s'effritent pas.

Il faut, pour faire une salade de pommes de terre, *faire cuire les pommes de terre entières à la vapeur* et non dans l'eau bouillante, comme on le fait presque toujours. Il y a un moyen très simple de faire cuire les pommes de terre à la vapeur : c'est de posséder une grille ronde un peu plus petite que le diamètre de la marmite ; cette grille se pose dans la marmite, à mi-hauteur pour être sûr qu'elle ne glisse pas au fond ; on fixe les bords avec un petit fil de fer (on vend même de ces grilles toutes préparées). Si on ne possède pas de grille, on peut la remplacer par des petits bâtons posés les uns sur les autres en nid de pie et formant double fond. En tout cas, que ce soit grille ou petits bâtons, il faut que les pommes de terre soient posées sur ce double fond de manière à ce que l'eau contenue dans le fond de la marmite ne les touche pas, qu'elles soient cuites seulement par la vapeur qui se dégage pendant l'ébullition (1).

Lorsque les pommes de terre sont cuites, il faut les peler toutes chaudes, les couper en liards assez épais et les mettre dans le saladier. Avant de les assaisonner il faut les mouiller avec trois cuillerées à soupe d'eau froide.

Alors on fait à part, dans un bol, une vinaigrette très montée en sel, en poivre et en vinaigre, *mais il faut que ce vinaigre soit du véritable vinaigre de vin*, fait dans la maison depuis de longues années, vieilli, concentré ; un peu de poivre de Cayenne (une petite pincée) doit être ajouté à cette

(1) Le plus simple serait d'acheter une marmite à double fond en fer blanc dans n'importe quel grand magasin ; cela coûte environ 6 francs, mais c'est une dépense utile.

vinaigrette dont la quantité varie avec la quantité de pommes de terre que l'on veut assaisonner.

Avant de verser la vinaigrette dans le saladier, — en ayant soin de mouiller *toutes* les pommes de terre, — on peut, et même on doit ajouter à la salade des filets de harengs coupés en morceaux et préalablement marinés pendant un jour dans l'huile avec des rondelles d'oignons. Certains amateurs ajoutent les tranches d'oignons; j'avoue que, pour ma part, je crains ce voisinage.

Quand la salade est bien mouillée, bien imbibée, — il faut pour cela au moins une heure, sans qu'il y ait pourtant au fond du saladier un excédent de sauce, — on peut la manger; elle est alors tiède, et doit être exquise. Certaines personnes la retournent une ou deux fois avant de la servir, mais il faut prendre bien garde de ne pas la mettre en bouillie. Ajoutons que l'on peut remplacer les filets de harengs par des filets d'anchois.

Les ragoûts.

Un bon ragoût, qu'il soit de veau ou de mouton, doit être doré, parfumé, brûlant. La sauce doit être courte, bien liée et d'un goût relevé. Combien peu de ragoûts, hélas, répondent à cette définition et quelles tristes et tièdes lavasses nous sert-on le plus souvent! C'est à donner envie de jeter le plat par la fenêtre, la cuisinière avec, et de se réfugier dans quelque thébaïde où des sauterelles grillées, du miel et du pain nous consoleraient de la dureté des temps.

Pourtant un bon ragoût n'est pas très difficile à faire, c'est même très simple; mais il faut y apporter

beaucoup de soins. En suivant à la lettre la recette que je vais indiquer, on est sûr d'obtenir un excellent résultat.

Le ragoût de mouton aux haricots. — Pour six personnes il faut 1 livre 1/2 à 2 livres de filet de mouton (c'est le meilleur morceau, le plus cher, il est vrai, et on peut à la rigueur le remplacer par les premières côtes).

1 livre de haricots, blancs ou rouges, selon les goûts ;

12 oignons moyens ;

Un bouquet garni (thym, laurier, persil) ;

Un quart de beurre frais.

On prend la viande (elle a été coupée en morceaux d'égale grosseur par le boucher). On la met dans une cocotte en fonte sur un feu vif, on la fait revenir, c'est-à-dire se dorer et se raidir dans le beurre, puis on verse les morceaux dans une autre casserole.

On prend ensuite les oignons, on les met à leur tour bien épluchés, mais entiers, dans la cocotte. Quand ils sont dorés, on remet la viande, on saupoudre le tout d'une bonne cuillerée de farine, on fait sauter la casserole, la tenant par la queue pour bien mélanger la farine, et on laisse mijoter 5 minutes.

On mouille alors le ragoût avec un demi-litre de bouillon, on sale, on poivre, et on couvre la casserole avec un couvercle ; le ragoût doit cuire deux heures et demie *au moins*, et d'une façon égale. D'autre part, on a fait cuire à l'eau bouillante les haricots pendant trois heures ; quand ils sont cuits on les retire avec une écumoire et on les ajoute au

ragoût; ils doivent rester encore au moins une demi-heure dans le jus pour prendre un bon goût; on sert le ragoût dans un plat creux, les morceaux de viande dressés au milieu, les haricots et la sauce versés autour (avoir bien soin de retirer le bouquet garni avant de servir).

Le Navarin. — Pour six personnes prendre 1 livre 1/2 à 2 livres de filet de mouton, le faire revenir et roidir dans le beurre dans une cocotte en fonte. D'autre part faire dorer à la poêle tout ensemble avec une bonne pincée de sucre en poudre :

6 carottes entières, si elles sont jeunes et pas trop grosses, et coupées en morceaux si elles sont vieilles;

6 navets;

1 bonne poignée de pois;

12 petits oignons.

Quand les légumes ont pris couleur dans la poêle, les verser dans la cocotte; ajouter une dizaine de pommes de terre soigneusement épluchées, une bonne cuillerée de farine, mouiller avec du bouillon, sel, poivre, bouquet garni. Couvrir la cocotte, laisser bouillir trois heures au moins.

Le ragoût de veau jardinière se fera exactement de la même façon, mais il faudra le laisser cuire un peu moins, car la viande du veau, qui est plus molle, s'écharpillerait.

Le chou farci.

Le chou farci est un incompris; on le dédaigne, on l'accuse d'être indigeste, on le traite un peu

comme un parent pauvre, on ne le fait pas figurer sur le menu quand on a du monde : c'est parfaitement injuste. Le chou farci bien fait est un régal des dieux ; sa belle mine, sa succulence ne laissent rien à désirer, et, suffisamment cuit, il ne pèse pas plus sur l'estomac qu'une croquignole.

Voici une excellente recette avec laquelle on doit, à coup sûr, réussir le chou farci :

Prenez un chou de belle taille. Mettez-le dans une grande bassine d'eau et faites-le bouillir pendant un quart d'heure ou vingt minutes, simplement pour le voir s'épanouir comme une grosse rose qui va s'effeuiller. (On ne pourrait pas l'ouvrir cru sans risquer de casser les feuilles.)

D'autre part faites une farce avec des viandes blanches déjà rôties : veau, poulet, porc frais.

Hachez ces viandes très finement ; ajoutez 1 ou 2 cervelles de mouton passées et un peu de gras de porc frais, de façon à ce que la farce soit fluide, onctueuse et légère. Epicez bien cette farce. On peut y ajouter des champignons cuits et hachés très fin et même, en plein hiver, quelques marrons grillés également hachés très fin.

On fait cuire d'autre part des épinards en branches (4 livres environ), on *les égoutte et on les essore soigneusement*.

Puis, quand le chou est devenu la grosse rose épanouie dont nous parlions tout à l'heure, on commence à le bourrer délicatement feuille à feuille : on met alternativement une couche de farce sous une feuille, une couche d'épinard sous une autre feuille, une couche de farce, etc.... Quand le chou est entièrement farci et qu'il a repris sa

forme, mais plus gonflé, on l'enferme dans un linge de toile.

On a alors une grande casserole de cuivre toute bardée de couennes de lard, de reliefs et d'os de viande. On met le chou dans cette casserole, on mouille copieusement avec du bouillon, on couvre la casserole et on le laisse cuire. Le bouillon n'a pas besoin d'être très corsé, il se corse en cuisant. Il faut compter quelques heures de cuisson la veille du jour où l'on doit manger le chou, *et toute la journée du lendemain.*

Une heure avant de servir, on enlève le chou de son linge, on retire deux ou trois feuilles du dessous dans lesquelles on ne met pas de farce. Bien dégraisser le jus.

Remettre à four doux jusqu'au moment de servir avec le jus très réduit et très dégraissé.

On pare le plat avec de petites saucisses (chipolatas) alternant avec un marron grillé et un champignon.

Le gibier.

Il n'est bon gibier que de France. Les lièvres, les perdreaux, les cailles, les faisans de chez nous semblent avoir conscience d'avoir figuré dans des fables et dans des contes célèbres ; on dirait qu'ils s'appliquent à justifier leur excellente réputation, et à être aussi exquis qu'ils le peuvent,

Aussi ne me parlez pas de ces arrivages de lièvres allemands ou hongrois dont les marchés sont infestés depuis quelques années : ce sont de grands lièvres bêtes et sans goût, qui vous dé-

goûtent du civet; ne me parlez pas non plus de ces perdreaux élevés en volière, que l'on vous sert dans certains restaurants, qui sont nourris avec des graines de colza, ce qui leur fait une chair noire et huileuse et leur communique un goût de lampe éteinte

Le perdreau libre, le perdreau qui a couru dans les plaines de Sologne, le perdreau qui a eu peur, qui a eu soif, qui a picoré toutes les graines à travers champs, a une autre saveur.

En général le faisan, le perdreau, la caille et même l'alouette sont bien meilleurs rôtis à la broche qu'à n'importe quelle sauce. Mais il faut avoir soin de les faire rôtir devant un feu de bois ou tout au moins de braise. On peut les entourer d'une fine barde de lard — excepté pour les cailles, qui sont grasses et bardées au naturel et qu'il vaut mieux envelopper dans une feuille de vigne. Il ne faut pas oublier non plus de mettre une bonne croûte de pain rassis sous le gibier que l'on fait cuire; cette tranche de pain en s'imbibant de jus devient délicieuse; mais il ne faudrait pas faire griller ce pain préalablement, car il se desséchait trop, on ne pourrait plus le croquer.

Le faisan peut être servi avec une garniture de marrons grillés, ou de choux rouges, ou encore de tranches minces de lard passées à la poêle.

Les cailles ne demandent pas plus de dix à douze minutes de cuisson. Il faut les manger brûlantes. Un peu de sang doit encore perler sous la peau quand on les coupe.

Cailles au riz.

Voici une autre manière d'apprêter les cailles qui est vraiment fort bonne.

Mettez dans une casserole du beurre frais, deux échalotes hachées, un petit morceau de moelle de bœuf, faites cuire sans laisser roussir et passez au tamis.

Replacez dans la casserole le beurre ainsi assaisonné et un oignon blanc haché, faites revenir l'oignon sans le laisser roussir.

Ajoutez le riz et remuez le mélange ; après quelques minutes, ajoutez quatre cuillerées de bouillon chaud.

Ne touchez plus au riz et laissez-le cuire à découvert. Quand le bouillon est absorbé, remettez-en quatre cuillerées et continuez ainsi pendant vingt minutes. Salez, poivrez. Ajoutez un peu de jus pour finir et faites réduire jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé.

Les grains de riz cuits de cette façon restent entiers. Quand vous retirez la casserole du feu, incorporez-y une bonne cuillerée de fromage de gruyère râpé.

On place sur ce risotto des cailles grasses, rôties à point, et l'on est certain de la satisfaction des convives.

Le civet de lièvre.

Ayez un jeune lièvre, coupez-le en morceaux, avec un couteau, car le couperet ferait des esquilles ; faites revenir dans le beurre quelques

morceaux de poitrine de cochon, enlevez vos morceaux, puis faites revenir votre lièvre dans ce même beurre; retirez votre lièvre, et mettez à sa place quinze ou vingt petits oignons entiers; quand ils ont pris couleur, retirez-les, ajoutez un peu de farine dans le beurre, mouillez avec du bon bouillon, mettez-y le lièvre avec le cochon et un gros bouquet garni. Salez, poivrez, laissez cuire doucement une heure ou une heure et demie. Au bout de ce temps ajoutez les petits oignons et un verre et demi de vin rouge. Laissez cuire encore trois quarts d'heure; avant de servir, passez votre sauce, ajoutez y le sang du lièvre et le foie réduit en purée, laissez faire encore quelques bouillons et servez.

Lapin sauté chasseur.

Après avoir dépouillé un jeune lapin, on le coupe par morceaux comme pour en faire un civet. On le met dans une poêle ou dans une casserole avec un bon morceau de beurre, du sel, du poivre, des épices; on le fait sauter jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur; on ajoute des champignons, du persil, de l'estragon s'il y en a, une petite échalote hachée, on le mouille avec du vin blanc, on laisse bouillir quelques instants et l'on sert. Il faut en tout trois quarts d'heure de cuisson.

Le gibier d'eau, les canards sauvages, les sarcelles, les pilets les vanneaux, etc. ne sont pas des gibiers très recommandables; aussi soigneusement préparés qu'ils puissent être, ils gardent un goût sauvage et sentent le poisson.

L'omelette au naturel.

Pour bien réussir une omelette, il ne faut pas qu'elle soit trop grosse. Huit ou dix œufs suffisent amplement; si l'on en mettait plus, on aurait trop de mal à les faire cuire. La première chose c'est que les œufs soient frais; on les casse dans une terrine, on ajoute une ou deux cuillerées de lait salé et poivré, très peu de sel, on bat le tout quelques minutes, puis on fait fondre une noix de beurre dans la poêle; quand le beurre est chaud et de couleur noisette, on verse les œufs dans la poêle, de façon à ce qu'ils couvrent également toute la surface. Au bout d'une demi-minute, le dessous des œufs est cuit. Inclinez la poêle, soulevez le pourtour avec une fourchette, faites couler en tous sens sous la couche prise le liquide non encore cuit, laissez prendre, recommencez une seconde, fois l'opération, et achevez la cuisson de l'ensemble. Alors pliez l'omelette, faites-la glisser sur un plat chaud et servez. La cuisson totale ne doit pas durer plus de deux minutes.

On peut varier indéfiniment la préparation des omelettes, y ajouter des champignons, des truffes, du hareng, du lard, etc., mais le principe de l'omelette au naturel reste le même, et l'on est sûr, en l'appliquant, d'obtenir toujours une omelette dorée et moelleuse sans être baveuse.

CHAPITRE II

LES SAUCES. LES ÉPICES

Je groupe ensemble toutes les sauces, d'abord pour qu'elles soient plus faciles à trouver au lieu d'être disséminées à travers le livre, et aussi parce que la plupart d'entre elles sont employées dans toutes nos provinces et qu'il serait arbitraire d'en faire la possession de l'une plutôt que de l'autre; sans doute il y aura de petites nuances entre une sauce tomate faite à Lille et une sauce tomate faite

Avignon; de même pour la sauce béarnaise ou pour la sauce mayonnaise; mais le principe de ces sauces reste le même et c'est en me basant sur ce principe immuable que je donnerai les recettes.

Toutefois, avant de parler des sauces, je veux d'abord énumérer les épices et les condiments indispensables à toute cuisinière digne de ce nom, épices et condiments qui ne doivent *jamais* manquer dans une maison où l'on essaye de bien manger.

D'abord *le sel*, sel gris, sel fin. Le meilleur, je l'ai déjà dit à propos du bœuf bouilli, est le sel de marais salants et l'on a grand avantage à s'en faire expédier deux ou trois kilos à la fois de chez l'épici-
cier, soit de Piriac, soit du Bourg-de-Batz, soit de Guérande, ou de toute autre région où il y a des

marais salants. Ce sel tout frais ne ressemble pas aux autres : il n'est pas imprégné de poussière, il n'est pas mort, il a encore le saveur du large et c'est une gourmandise d'en croquer quelques grains sans rien, simplement pour le goûter.

Le sel fin sera mis dans des pots de confitures bien couverts, à l'abri de la poussière et dans un endroit sec ; il ne faut en ouvrir qu'un pot à la fois. Le gros sel sera enfermé dans une petite huche en bois à couvercle mobile ; cette petite huche sera suspendue dans la cuisine à portée de la main de la cuisinière.

Le poivre doit être pris en grains chez un bon épicier. Il ne faut jamais acheter du poivre en poudre, couleur de sable ; il faut le moudre soi-même. On l'achète par demi-quart ou par quart et l'on a soin de demander un mélange de poivre gris et de poivre blanc. Il faut avoir deux moulins à poivre. Un pour la cuisine et qui ne quitte pas la cuisine, et un autre pour la salle à manger et qui doit figurer sur la table à chaque repas. Une petite bouteille *de poivre de Cayenne*, ou poivre rouge, est aussi indispensable. Celui-là se vend en poudre par très petites quantités, mais il est fort comme le diable ; il faut en mettre très peu à la fois.

La noix de muscade. Une ou deux noix à la fois comme provision, pas davantage ; le goût de cette épice, très accentué, doit être très léger, presque imperceptible pour être agréable. Il ne doit jamais dominer dans un plat. On en râpe un peu, chaque fois que c'est nécessaire, et on laisse la muscade dans une petite boîte à part pour qu'elle ne communique pas son goût aux autres épices.

Les clous de girofle, que l'on emploie le plus souvent en les piquant dans un oignon, doivent être mis également dans une boîte à part et à l'abri de la poussière; il ne faudrait pas non plus abuser de cette épice.

Le persil, *le cerfeuil* et *l'estragon* peuvent être pris en quantité suffisante pour deux ou trois jours, à condition de mettre leurs tiges à tremper dans un bol d'eau fraîche et de renouveler chaque jour cette eau. Car s'ils étaient fanés, ils perdraient tous leurs sucs.

La sariette, cette herbe odorante que l'on ne trouve guère qu'en Touraine, plus fine que le thym et moins forte que la menthe, se garde très bien sèche; on peut en faire un gros bouquet et la mettre dans un placard; elle dure longtemps, elle donne un goût parfait aux légumes et aussi à la soupe de pois frais.

Le thym et *le laurier* se gardent secs également.

La cannelle est parfaite chez Hédiard (27, place de la Madeleine), elle se vend en tube de verre comme *la vanille*; elle coûte plus cher, mais dure longtemps, car il faut en user discrètement.

Enfin je veux donner la recette du « sel épices » inventée par le célèbre cuisinier Durand et qui dispense dans bien des cas d'avoir toutes les matières premières énumérées précédemment. La voici telle qu'il la donne lui-même :

« *Le sel épices* est un composé de divers ingrédients mêlés et pilés ensemble dans les proportions suivantes :

20 onces de sel;

2 gros clous de girofle;
 2 gros noix de muscade;
 6 feuilles de laurier;
 1 gros cannelle;
 4 gros poivres en grain;
 1 gros basilic sec;
 1 gros coriandre.

Après avoir été pilés, ils doivent être passés au tamis de soie. Leur résidu, s'il en reste, doit être de nouveau jeté au mortier et broyé parfaitement, car la proportion exacte de tout ce qui entre dans cet assaisonnement, fruit de mille essais et de cinquante années d'expériences, exige qu'on ne perde rien; il faut de nouveau passer au tamis, remuer la composition, afin que le mélange des ingrédients qui y entrent soit bien égal, et la serrer dans des boîtes de fer-blanc qu'il est essentiel de fermer hermétiquement. »

Ajoutons qu'on doit toujours avoir une petite provision d'*oignons* tenus au sec et une provision d'*ail*.

Pour l'*ail*, je conseille vivement de s'approvisionner dans le Midi, en s'adressant à *Chabaz, rue du Vieux-Sextier, à Avignon, Provence*. On est sûr de recevoir des aulx délicieux. Il ne ressemble en rien à celui de Paris ou à celui des autres régions de la France. L'*ail* de Paris est lourd, fort, il laisse une terrible odeur et il endort ceux qui en mangent. L'*ail* d'Avignon est léger, fin, son odeur s'évapore vite, surtout s'il est bien cuit et en tous cas il n'abrutit pas, au contraire, il rend plus intelligent. Les méridionaux qui mangent l'*aïoli* sentent l'*ail*, parce que celui-ci est pilé cru dans un

mortier avec de l'huile ; mais sans avoir l'audace de manger l'aïoli, on peut mettre une pointe d'ail dans certains aliments et n'en incommoder personne. Il y a certains plats où l'absence d'ail est une faute grave : les aubergines, les cèpes, les tomates farcies, etc.

Le jus.

Le jus, indispensable comme fonds de cuisine, améliorateur de presque toutes les sauces, peut être fait et renouvelé sans beaucoup de frais par une cuisinière économe, qui sait utiliser sa desserte. Des rognures de viande, des os de rôti de veau, même de bœuf, un os de gigot sur lequel il reste encore un peu de viande pourront faire un excellent jus. On mettra ces restes de viandes ou ces os concassés en fragments, avec un morceau de petit salé dans une grande casserole, on ajoutera des carottes, quelques navets, quelques oignons, une feuille de laurier, du sel ; on oindra le tout avec une cuillerée de graisse de porc, de graisse de volaille ou, à défaut, de beurre ; on n'oubliera pas une pincée de sucre et on laissera prendre couleur ; il faudra au commencement remuer le fond de la casserole pour que le jus n'attache pas et ne brûle pas. Quand les légumes et la viande sont dorés, on mouille avec de l'eau chaude et on laisse bouillir pendant quatre ou cinq heures. On passe ensuite ce jus et, selon les besoins, on peut le faire réduire pour le transformer en coulis, ou le laisser plus clair.

Une carcasse de volaille donnerait à ce jus un

excellent goût. En le tenant au frais, en le faisant bouillir de temps en temps, ce jus peut se garder huit ou dix jours au moins.

Sauce espagnole ou sauce brune.

J'avoue ne pas apprécier beaucoup cette sauce qui masque un peu trop le goût des viandes ; néanmoins elle est traditionnelle dans la cuisine française et je ne puis me dispenser de la donner :

Coupez à gros dés une tranche de jambon, un peu de veau ou des abatis et des carcasses de volaille, un oignon, une carotte et mettez le tout sur le feu avec un peu de graisse de porc ou même de saindoux ; faites roussir sans attacher. Mouillez ensuite avec un demi-verre de vin blanc sec ; joignez-y deux tranches de citron ; laissez réduire ; quand le vin blanc sera réduit, mouillez de nouveau avec du jus, faites bouillir sur l'angle du fourneau, dégraissez soigneusement et passez au tamis.

Sauce au beurre d'anchois.

Après avoir lavé et écaillé deux ou trois anchois, ôtez-en les arêtes, et pilez la chair avec du beurre frais. Inutile de saler.

Sauce tomate.

Il est bien rare maintenant de manger une bonne sauce tomate, épaisse et colorée, sentant bien la tomate, et de goût relevé. Les trois quarts du temps on sert, sous le nom de sauce tomate, un

jus acide et rosâtre qui sent la farine crue. C'est au pays de la pomme d'amour, en terre de Provence, qu'il faut aller chercher la véritable recette de cette excellente sauce :

Mettez dans une casserole un petit morceau de salé ou de jambon cru coupé en petits dés avec une cuillerée de saindoux ; ajoutez une carotte et un oignon coupés en dés ; faites bien revenir.

Mettez alors une dizaine de tomates, que vous aurez coupées en deux et dont vous aurez retiré les graines. Remuez avec une cuiller en bois pour les bien écraser. Ajoutez une feuille de laurier, une gousse d'ail, sel et poivre, couvrez la casserole et laissez cuire jusqu'à ce que l'eau des tomates soit réduite. Ajoutez un demi-litre de bouillon et une cuillerée de farine délayée, laissez cuire encore vingt minutes et passez au tamis très fin.

Si, au lieu d'avoir des tomates fraîches, vous vous servez de conserves de tomates, vous faites un roux clair que vous mouillez avec de la conserve de tomate ; comme celle-ci est déjà cuite et tout épicée, vous n'ajoutez que sel et poivre et vous laissez cuire encore une demi-heure.

Sauce béarnaise.

Mettez dans une casserole une ou deux échalotes finement hachées, un bouquet de thym, laurier, persil, cerfeuil, estragon. Mouillez avec un demi-verre de vinaigre blanc et laissez complètement réduire. Retirez sur le côté du fourneau, enlevez le bouquet et l'échalote, mettez trois jaunes d'œufs bien frais et ajoutez petit à petit environ cent grammes

de beurre fondu et tiède. La sauce doit prendre la consistance d'une pommade. Surtout gardez bien votre casserole sur un feu très doux ; le moindre excès de chaleur ferait tourner la sauce. Ajoutez une pincée de sel, un peu de poivre, du cerfeuil et de l'estragon haché.

Sauce hollandaise.

Mettez dans une casserole deux jaunes d'œufs très frais et délayez-les sur un feu doux avec du beurre ; puis introduisez, en tournant toujours, du beurre par petites parcelles, pour que la sauce prenne une belle consistance. Quand vous aurez la quantité de sauce nécessaire, ajoutez pour finir un troisième jaune d'œuf, un filet de jus de citron, et salez légèrement au dernier moment.

Sauce mousseline.

Commencez-la exactement comme la sauce hollandaise, mais ajoutez-y, avant de la servir, 5 ou 6 cuillerées de crème fouettée (crème Chantilly) sans la remettre sur le feu ; cette crème allégera beaucoup la sauce et lui donnera une saveur délicate (n'oubliez pas le filet de citron).

Sauce à la Béchamel.

Faites une bouillie claire avec du bon lait et de la farine de froment ; lorsqu'elle est prise, laissez-la bouillir pendant une demi-heure.

Ajoutez du sel, du poivre, du persil haché, un

peu de muscade râpée, un peu (très peu) de sucre.

Mettez ensuite dans cette bouillie un gros morceau de beurre. Tournez sans laisser bouillir, jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Ajoutez une liaison de jaune d'œuf.

Autre procédé (méthode du cuisinier Durand) :

Faites un roux blanc avec 2 onces de beurre et 1 once de farine, mouillez ce roux avec 3 verres de lait bouillant. Tournez jusqu'à ce que l'ébullition soit complète, assaisonnez avec sel, poivre, un morceau de carotte, un oignon piqué d'un clou de girofle et faites bouillir, afin qu'en se réduisant la sauce prenne corps. Vous ajouterez un peu de beurre et vous passerez au tamis.

Sauce a la maître d'hôtel

Faites fondre du beurre, ajoutez-y du sel, du poivre, du persil haché très fin, et relevez-le d'un jus de citron.

Sauce ravigote.

Pilez 2 jaunes d'œufs durs et 4 anchois dont vous aurez retiré les arêtes. Hachez très fin du persil, de l'estragon, de la civette, de la pimprenelle. Versez sur les jaunes d'œufs peu à peu, en remuant toujours, 4 cuillerées d'huile d'olive très bonne, 1 cuillerée de vinaigre, 1 de moutarde, du sel, du poivre, ajoutez-y les fines herbes lorsque le mélange est bien fait, et servez dans une saucière. C'est un délicieux accompagnement pour le poisson froid.

Sauce blanche.

Pour bien réussir une sauce blanche et qu'elle n'ait pas l'aspect de colle de pâte il faut *beaucoup de très bon beurre*.

Mettez le beurre dans une casserole avec une cuillerée de farine, ajoutez de l'eau, du jus de citron, de la muscade, et salez. Placez sur un feu un peu vif et remuez. Après un ou deux bouillons, retirez du feu et mettez de nouveau un gros morceau de beurre dans votre sauce, faites-le fondre en remuant, mais sans laisser bouillir, et servez. On met souvent des câpres dans la sauce blanche; elles en relèvent le goût. Il faut les mettre au moment de servir; il ne faut pas qu'elles bouillent; surtout gardez-vous bien de mettre du citron ou du vinaigre dans votre sauce, vous la gâteriez.

Sauce à la rémoulade.

Mettez dans une saucière 2 jaunes d'œufs crus, délayez avec sel, poivre, échalote, estragon, le tout haché très fin. Ajoutez, en tournant toujours, d'abord goutte à goutte, puis à filet mince, 4 cuillerées d'huile d'olive. Délayez une cuillerée de moutarde avec des cornichons hachés très fin et une cuillerée de vinaigre et versez dans la sauce sans cesser de tourner.

Sauce mayonnaise.

Mettez dans une terrine un ou deux jaunes d'œufs, selon la quantité de sauce que vous voudrez

faire. Enlevez bien les germes et délayez ces jaunes avec une cuiller en bois. Ensuite versez goutte à goutte, dans la terrine, de l'excellente huile d'olive en tournant toujours votre cuiller en bois dans votre terrine d'un mouvement uniforme, de façon à ce que le frottement de la cuiller sur les parois de la terrine se fasse bien régulièrement. Vous versez ainsi votre huile jusqu'à ce que la sauce soit bien prise, alors vous pouvez verser l'huile un peu plus vite en tournant toujours; vous l'assaisonnez avec du sel, du poivre blanc, du vinaigre.

Il faut faire cette sauce dans un endroit bien frais; il vaut mieux encore, par les temps chauds, mettre la terrine dans un autre récipient contenant de la glace pendant qu'on fait la sauce, pour qu'elle soit bien prise et ne tourne pas.

Sauce tartare.

Hachez très fin deux échalotes, du cerfeuil, de l'estragon, quelques cornichons, des câpres. Préparez d'autre part une sauce mayonnaise bien crémeuse. Quand elle sera faite, vous incorporerez, en tournant tout le temps, tous les condiments ci-dessus et vous ajouterez une petite pincée de poivre de Cayenne. Cette sauce est excellente avec une anguille grillée.

Sauce poivrade.

Mettez, dans une casserole, du persil en branche, de la ciboule, une feuille de laurier, une tranche d'oignon, un demi-verre de bon vinaigre, du

poivre en grains et du sel. Posez votre casserole sur un feu vif, laissez réduire votre vinaigre, mouillez avec un peu de coulis (c'est-à-dire du jus que vous aurez fait réduire) et laissez bouillir sept à huit minutes. On dégraisse et on passe au tamis.

Sauce piquante.

Faites un roux blond et clair, mouillez-le avec du bouillon, hachez menu 5 échalotes, faites-les bouillir un instant dans la sauce. Mettez du sel, du poivre, un bouquet garni, un clou de girofle. Retirez du feu après une demi-heure de cuisson; ajoutez des cornichons coupés en tranches minces et une cuillerée de vinaigre. Ça n'est jamais bien fameux, une sauce piquante, mais ça peut toujours servir à accommoder des restes.

Coulis de poisson

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, quelques tranches d'oignons, quelques tranches de carottes; ajoutez alors des têtes, des débris, des arêtes de poisson. Après avoir fait gratiner un peu vos légumes sans les brûler, mouillez avec de l'eau bouillante, laissez bouillir et liez avec un roux léger, que vous aurez fait à part et que vous verserez dans la casserole.

Fumet de volailles.

Mettez dans une casserole des carcasses et des abatis de volailles, un morceau de carotte, deux

échalotes et un clou de girofle; mouillez avec du bon bouillon, écumez, laissez réduire à petit feu jusqu'à ce que la viande soit cuite. Vous passerez alors au tamis.

Fumet de gibier

Se prépare exactement comme le précédent, mais on remplace les carcasses de volailles par des carcasses de faisans, de lapereau ou de perdreau.

Beurre de crevettes.

Pilez une centaine de crevettes munies de leurs carapaces avec 100 grammes de beurre, le tout bien converti en pâte et posez sur le feu en tournant avec une cuiller en bois. Quand le beurre est fondu et clarifié, il prend une couleur dorée; passez-le alors dans un linge de toile que vous tordrez, pour bien extraire tout le beurre.

Sauce crevettes.

Préparez une sauce hollandaise un peu épaisse; remplacez, pour la lier, le beurre ordinaire par le beurre de crevettes préparé comme il est dit plus haut et ajoutez au dernier moment des queues de crevettes décortiquées.

Sauce de salmis.

Faites un roux, mouillez-le avec du bouillon gras, écrasez parfaitement le foie du gibier auquel

la sauce est destinée, et jetez-le dans la sauce. Ajoutez un bouquet garni, du sel, du poivre, et faites bouillir avec les carcasses ou les débris des viandes que vous voulez assaisonner. Une heure après, ajoutez un grand verre de vin rouge et laissez bouillir encore une demi-heure ; retirez ces débris.

Mettez alors dans la sauce la viande que vous préparez en salmis et que vous aurez fait déjà rôtir à moitié ; cette viande ne doit pas bouillir dans la sauce, mais seulement se réchauffer et achever de se saisir. Vous dresserez ensuite les morceaux dans un plat sur des croûtons de pain frits au beurre ; puis vous ajouterez dans la sauce, avant de la verser dans le plat, une grande cuillerée d'huile d'olive que vous battrez bien. Servez chaud, mangez chaud. Bécasses, canards sauvages, sarcelles ou pillets sont excellents préparés de cette manière. Vous pourrez vous faire servir en même temps une bonne vieille bouteille de bourgogne rouge. Le bourgogne est le compagnon, l'ami des gibiers forts.

Autre sauce poivrade.

Quand vous aurez fait cuire la pièce de viande que vous voulez manger à la sauce poivrade (filet ou cuissot de chevreuil, ou râble de lièvre), mettez au four, dans le plat où elle a cuit, une bonne pincée de poivre en grain à peine concassé un verre de vinaigre, 2 échalotes émincées et faites réduire complètement ; ajoutez quelques cuillerées de coulis et un demi-verre de vin de Bordeaux ; laissez réduire encore quelques minutes et liez la sauce,

avant de servir, avec quelques cuillerées de sang de la bête.

Sauce Périgueux.

Faites un roux avec du bouillon.

Ajoutez un verre à bordeaux de madère.

Laissez réduire doucement pendant une heure ou une heure et demie.

Un peu avant de servir ajoutez le jus du rôti, et deux ou trois truffes hachées en petits morceaux, salez et poivrez. Servie avec un filet de bœuf cuit à point, entouré de petites brioches rondes fourrées au foie gras, cette sauce est un accompagnement délicieux.

DEUXIÈME PARTIE

LES PLATS RÉGIONAUX

FLANDRE FRANÇAISE

L'enfant du Nord, l'enfant des Flandres, le P'tit Quinquin, comme on l'appelle, n'est certes pas un enfant gâté. Il est élevé sous un ciel sombre, il voit autour de lui la terre sombre ; les fumées des usines, les poussières du charbon mettent encore leur voile noir sur sa ville noire. Il ne peut donc pas être très difficile ni très exigeant, ni très gourmand en somme. Et un morceau de pain d'épices, ou une petite carte de noix confites dans la mélasse suffiront bien longtemps à lui réjouir le cœur, à lui faire « paysage de bonheur » ; plus tard, quand il sera devenu le solide Flamand réaliste, cependant passionné, qui au cours de l'histoire a toujours su se faire casser la tête pour ses idées, il ne recherchera pas non plus, au point de vue nourriture, les complications et les finesses. Il préférera de beaucoup la quantité à la qualité. Les grands plats de famille, la bière, les bonnes liqueurs, voilà ce qu'il lui faut : tout ce qui réchauffe, tout ce qui combat le brouillard et le froid, tout ce qui fait soleil intérieur.

S'il ne boit pas de vin à l'ordinaire, c'est que son pays n'en produit pas et qu'il coûte cher ; mais le Flamand, quand il peut le payer, n'en est pas moins

très grand amateur de bon vin, très connaisseur, surtout pour le vin de Bourgogne ; et il faut reconnaître qu'il peut en boire énormément sans rien perdre de son sang-froid.

On est donc un peu embarrassé pour dire quelles sont les spécialités flamandes. Les personnes les plus compétentes nous disent : « Il n'y en a guère ; le bouilli, la poule au blanc, le lard fumé, les saucisses aux choux, la tripée, le lapin à l'eau-de-vie avec raisins et pruneaux sont le fond de la nourriture populaire ».

La tarte aux prunes rouges à gros bord, les oublies, les couques au beurre, les couques sucrées, les pains d'épices, les cœurs d'Arras, les Condés d'Amiens, les gaufrettes, les gaufres sont les principaux desserts ; citons encore les « moines » : ce sont des poires ou des pommes, enveloppées de pâte assez lourde et cuites au four du boulanger, avec de l'eau et du sucre au fond du plat, pour faire un peu de caramel.

Tout cela est bien simple : il y a même plus rude, car certains Flamands mangent le hareng saur (dit sauret) tout cru avec un verre de bière ; c'est excellent pour la santé à ce qu'il paraît ! Les pommes de terre cuites au four avec beaucoup de fromage et de beurre sont également fort appréciées ; et partout, à tous les coins de rue, les marchandes de pommes de terre frites ont un grand succès et aussi les marchandes de pommes de terre à la vapeur, qui se promènent avec une petite voiture et font cuire leurs légumes dans une vaste et curieuse marmite qui, depuis des siècles sans doute, conserve la même forme.

Quant aux boissons, la plus répandue dans toute la Flandre c'est la bière, brune ou blonde, avec pression bien entendu, et assez fortement alcoolisée. Du côté de Cassel ou d'Hazebrouck, on boit aussi de l'hydromel; le genièvre de Wambrechies près de Lille ne plaît pas qu'aux palais flamands, car il a su conquérir une réputation universelle.

Et la Boullisse, le vin chaud relevé de sucre et d'alcool, vous fait un fameux bonnet de nuit pour les soirs de rhume.

Voici cependant deux recettes flamandes, plus singulières et plus recherchées, qui m'ont été données et qui sont excellentes.

Sauce du lièvre rôti.

Faites frire du beurre dans une casserole, mettez-y quatre oignons coupés, six grains de poivre, un tout petit morceau de noix de muscade, deux clous de girofle, une feuille de laurier; ajoutez à ce mélange le foie cru du lièvre, le cœur cru du lièvre et le sang du lièvre; mouillez avec du vinaigre, faites bouillir le tout pendant cinq heures en surveillant et en tournant et, si vous craignez que cela brûle, ajoutez un peu d'eau bouillante et du vinaigre (pour que le goût du vinaigre ne s'en évapore pas). Au bout de cinq heures passez votre sauce au tamis, et versez dedans un bon verre à bière de vin rouge, et du sucre (en petite quantité); faites encore bouillir le tout et liez avec de la fécule de pommes de terre. Cette sauce, épaisse et noire et d'un goût excellent, accompagne admirablement le lièvre rôti.

Grives au plat.

Mettez, sur un feu doux, un quart de beurre pour huit grives. Faites d'abord roussir votre beurre dans la casserole, puis mettez-y vos grives et faites-leur prendre couleur des deux côtés. Alors seulement vous couvrez la casserole. Au bout de vingt minutes, quand les grives sont à moitié cuites, vous mettez des grains de genévrier pilés; 6 grains par grive. Vous laissez s'achever la cuisson et vous servez vos grives bien chaudes.

Inutile d'ajouter que dans les riches milieux industriels toutes les recherches de la table sont connues comme partout ailleurs, et que cette recherche, jointe à l'abondance, fait d'un grand dîner flamand un vrai repas de Pantagruel; c'est le seul pays où j'aie vu servir les grosses asperges comme les pointés d'asperges, c'est-à-dire les têtes seulement, sans les tiges, assaisonnées avec une sauce mousseline et dressées dans un légumier.

Les recettes de l'Artois et de la Somme ne diffèrent pas de celles de la Flandre.

ILE-DE-FRANCE

Paris, l'endroit du monde où l'on peut, si l'on veut et si l'on sait, trouver les meilleures choses, Paris qui reçoit de toute la France les plus beaux fruits, les plus beaux légumes, les plus beaux poissons, et les plus belles volailles, Paris laisse cependant à désirer sur deux points essentiels : la viande, le lait.

Rien n'est plus rare en effet qu'un bon boucher parisien, quel que soit l'arrondissement que l'on habite. Les plus consciencieux d'entre eux vous servent encore mal une fois sur trois ; c'est un roulement établi. Peut-être même ne peuvent-ils pas faire autrement. C'est pour cela sans doute que dans les restaurants de Paris, même les plus chers (je n'ai pas dit les meilleurs), les viandes sont toujours nappées de sauce, masquées de gelées ou dissimulées sous des assaisonnements variés.

En fait de viande pourtant les grandes pièces sont toujours bien meilleures que les petites chiquettes, tournedos ou noisettes ou filets mignons, que l'on vous propose au restaurant avec les accompagnements les plus divers. Je n'entreprendrai pas de signaler ici les spécialités de chaque restaurant de Paris. Je me contenterai de donner aux vrais gourmands qui aiment à bien manger chez eux — et pour qui j'écris ce petit livre — le conseil de faire venir leur viande de Touraine, où elle

est exquise. En faisant une commande une fois ou deux par semaine à Rocheteau, boucher à Mosnes (Indre-et-Loire), c'est très suffisant; et on a au moins le plaisir de manger du veau rassurant, blanc et ferme, dont le rognon n'est pas racorni; de la côte de bœuf saignante dont le gras est aussi bon que le maigre, et qui laisse couler sous le couteau un jus abondant; du jeune mouton qui a couru dans les champs sans doute, mais dont la chair est encore tendre et savoureuse; ou du foie de veau dont les tranches épaisses restent roses et élastiques quand elles sont cuites, tandis qu'à Paris elles deviennent le plus souvent sèches, grises et feutrées comme de vieilles semelles de pauvre homme.

Quand au lait, c'est plus difficile : j'ai essayé de tout : du lait des sociétés laitières, — il ne vaut rien, — du lait de la crèmière du quartier : c'est la même chose ; des laits chers, surveillés spécialement par les docteurs ; mais ils sont trop gras, trop jaunes, trop riches en beurre, trop artificiels, et tous, tous, même ceux qui coûtent 1 fr. 75 le litre, dans le café au lait, ont un goût douteux. Je crois qu'il est impossible de trouver du bon lait à Paris ; il passe par trop de mains, il faut s'y résigner, voilà tout. A part cela, on peut se procurer toutes les primeurs dans d'excellentes conditions, en se donnant la peine d'aller les chercher de bonne heure aux Halles et aux marchés et en se donnant aussi la peine de *choisir*. C'est le plus grave défaut des cuisinières : elles sont distraites ou bavardes en achetant et elles se laissent passer des marchandises de seconde qualité.

Quelle est la caractéristique de la cuisine parisienne? Y en a-t-il une? Quoique je sois Parisienne, et que j'adore Paris, je répondrai sans hésiter : c'est le plus souvent de la cuisine de gens pressés, c'est de la cuisine qui n'est pas faite avec assez d'amour, ce n'est pas de la très bonne cuisine. Qu'est-ce qu'on appelle en effet « le déjeuner de Paris » : deux œufs sur le plat, une côtelette avec des pommes de terre frites, et un légume vert.

Mais aussi quelles pommes de terre frites! Il n'y a vraiment qu'à Paris qu'on sache les faire si croquantes, si légères, si appétissantes. Qu'elles soient coupées en liards minces comme des feuilles de papier, ou en allumettes, « pommespaille », elles sont aussi bonnes d'une façon que de l'autre; c'est un tour de main, une inspiration, et j'aurais beau vous dire : pelez vos pommes de terre avec un couteau qui ne sente pas l'ail, coupez chaque pomme de terre en cent minces rondelles, ou en cent petites baguettes, et jetez-les d'abord dans l'eau froide, puis dans la poêle, dans de la friture bouillante, qui chante sur un feu de braise ardente; n'en faites pas trop à la fois, pour que chaque parcelle de pomme de terre soit bien baignée dans la friture; retirez-les avec une écumoire dès qu'elles sont dorées, saisies et tordues, posez-les au fur et à mesure sur un plat chaud; saupoudrez-les copieusement avec du sel fin; si vous en voyez qui mollissent, mettez-les une seconde fois dans la friture; ne laissez pas baisser le feu; faites tout cela vivement, gaiement et d'une main légère... Je n'aurais pas encore tout dit, et il y a des cuisi-

nières qui ne les réussiront jamais, sans qu'on sache pourquoi.

A part ces sublimes pommes de terre, reconnaissons, pour être juste, que l'on mange beaucoup mieux dans les provinces, où toutes les bonnes traditions existent encore, qu'à Paris même, où des écoles modernes de cuisinières gâchent les cuisinières; car on leur apprend à faire des petits plats chinois, des garnitures compliquées et longues, qui refroidissent pendant qu'on les prépare, et l'on néglige totalement les principes fondamentaux de la cuisine.

Donnons encore néanmoins la recette des petits pois à la parisienne et de la langouste parisienne, qui sont des célébrités de notre ville.

Petits pois à la parisienne.

Faites cuire vos petits pois à l'eau bouillante avec 1 laitue ou 2, et 1 ou 2 oignons; quand ils sont cuits, égouttez-les sur une passoire, remettez-les dans une casserole avec du beurre, salez, et poivrez; laissez mijoter; on peut les sucrer un peu, ils n'en seront que meilleurs.

Langouste à la parisienne.

On fait cuire une langouste bien vivante à l'eau bouillante (un quart d'heure suffit); on fend la bête quand elle est cuite, de la tête à la queue. On la laisse refroidir. On coupe la queue en morceaux à l'intérieur de la carapace, et on sert dans la carapace, avec une garniture de cœurs de laitues

assaisonnés à la mayonnaise et de moitiés d'œufs durs. Il faut faire servir en même temps, dans une saucière, une mayonnaise bien relevée, dans laquelle on aura incorporé la partie jaune, qui occupe la tête de la langouste.

Le faux perfectionnement serait de vouloir escaloper la queue de la langouste et de servir celle-ci dressée sur un socle, comme un vaisseau fantôme; car coupée en tranches minces, la langouste n'a plus aucun goût.

Homard de Bourg-la-Reine.

Faites un court bouillon très monté avec oignons, carottes, bouquet garni, poivre en grains et même un rien de poivre rouge dit : poivre de Cayenne. Quand le court bouillon bout, jetez dedans un beau homard vivant, laissez cuire un quart d'heure à peine.

Prenez 3 livres de tomates mûres, concassez-les en morceaux, mettez-les dans une casserole avec une gousse d'ail, sel, poivre, du thym, du laurier et 10 oignons; laissez bien cuire le tout ensemble.

Mettez ensuite, dans une autre casserole, un bon morceau de beurre et une cuillerée de farine; versez-y vos tomates bouillantes à travers une passoire, remuez bien, qu'il ne se forme pas de grumeaux : la sauce doit être lisse. Coupez le homard en tronçons dans cette sauce, laissez mijoter à petit feu. Ajoutez un petit verre de cognac et une gousse d'ail coupée en 4, mais non détachée, de façon à pouvoir l'enlever au moment de servir.

Préparez votre homard la veille; laissez-le dans

la sauce et réchauffez-le au bain-marie une heure avant de servir : il n'en sera que meilleur.

Vous pouvez servir à part, comme accompagnement de ce délicieux homard, un plat de riz cuit à l'Indienne et sans aucun assaisonnement.

Riz à l'Indienne

Pour faire cuire le riz à l'Indienne, il faut avoir une grande casserole, dans laquelle on fait bouillir *beaucoup* d'eau, légèrement salée. Quand l'eau est bien bouillante, on jette dedans quelques poignées de riz et on les laisse cuire vingt minutes (et même, pour certains riz, un quart d'heure suffit). Aussitôt que le riz est cuit, on retire la casserole du feu, on verse le riz sur une passoire pour qu'il soit bien égoutté; on le sert dans un plat creux où il doit faire une belle montagne neigeuse, chaque grain ayant sa petite personnalité, et non cette affreuse bouillie que l'on obtient quand le riz est trop cuit, et dont les chats eux-mêmes ne voudraient pas.

Terrine de veau d'Armenaville.

Quantités pour huit personnes :

Prenez une rouelle de veau de trois livres à trois livres et demie. Désossez-la, coupez-la en cinq ou six morceaux, enlevez peaux et graisse; puis foncez une casserole avec du beurre, mettez dedans les morceaux de veau, les os que vous aurez concassés, 4 oignons, 4 carottes, faites cuire doucement au four une grande demi-heure, ajoutez de la

gelée de veau, un bouquet, des 4 épices, sel (très peu) et poivre. Laissez cuire encore une grande demi-heure; puis effilochez vos morceaux de veau avec deux fourchettes, afin qu'il ne reste pas de gros morceaux; passez votre fond, mélangez-le avec votre veau et faites bouillir doucement le tout pendant deux heures; il faut qu'il y ait assez de fond pour que le veau soit très mouillé; ajoutez de la gelée, si vous voyez que le veau est sec. Versez le tout dans une terrine, laissez refroidir un peu, nappez alors avec de la gelée liquide et mettez au frais. Cette terrine doit être bien montée.

Le poulet Franchard.

Se mange à Franchard, au milieu de la forêt de Fontainebleau, au restaurant de l'Ermitage. Il prend, dans cet endroit charmant et poétique, une saveur unique et laisse un souvenir délicieux. Cependant on peut, sans crainte de désillusion, manger le poulet Franchard ailleurs que dans la forêt; il reste bon même dans un appartement au quatrième étage, même servi sur la table la plus bourgeoise, fût-elle en acajou.

Pour réussir le poulet Franchard, il faut avoir un poulet tendre, bien blanc; on le coupe en morceaux, on le fait revenir vivement dans une cocotte avec un bon morceau de beurre très frais.

On hache d'autre part très fin du cerfeuil, du persil, de l'estragon, beaucoup d'estragon, du thym, et une petite gousse d'ail. On les ajoute dans la cocotte, on sale, on poivre. On ajoute encore un quart de champignons de couche éplu-

chés, lavés à l'eau vinaigrée et hachés, mais pas trop fin.

Puis on lie avec une cuillerée de farine en remuant tout le temps, pour qu'il ne se forme pas de grumeaux, et on mouille avec du bon bouillon.

Il faut laisser cuire à petit feu pendant cinquante minutes; la sauce doit être très réduite et dorée.

Au moment de servir, on pare le plat avec des petits triangles de pain frits au beurre.

Escalopes de veau Franchard.

Les escalopes de veau se font absolument de la même façon que le poulet, mais il est préférable d'ajouter à la sauce 2 tomates cuites à part et que l'on passe dans une passoire; elles réveillent le veau.

La friture de goujons.

Elle n'est bonne que dans une guinguette au bord de la Seine, arrosée d'un chablis ordinaire un peu sec. Il est excellent de manger en même temps des tranches de pain bis beurré. La friture doit être bien saisie, croustillante, et il ne faut saler les poissons que lorsqu'ils sont cuits.

Pour la région de l'Ile-de-France et les environs de Paris, il y a encore deux excellents plats que l'on réussit admirablement dans la moindre auberge; ce sont : la matelote, et l'entrecôte Bercy.

La matelote.

La matelote, cette bouillabaisse du Nord, pour avoir toute sa saveur et tout son charme, doit se

manger au bord de la Seine. Elle-même est un paysage. Elle évoque instantanément un fleuve d'eau profonde, au cours vif, un ciel gris et brumeux, une ligne d'horizon indécise, le clapotement de l'eau sur une marche de pierre, le grincement d'une chaîne retenant à la rive une petite barque, et l'étroit chemin de halage, et les grandes touffes de roseaux, qui forment des îles, et l'enchevêtrement des lianes et des herbes glissantes ployées dans l'eau; et même le passage imprévu d'une souche de bois mort, d'un vieux chapeau ou d'un bouchon que l'on suit avec des yeux vagues, sans songer à rien, perdu dans cette rêverie si particulière des bords du fleuve. Oui, dans la matelote il y a tout cela; et quand on l'apporte bleue et fumante sur la table, dans un grand plat creux en lourde porcelaine blanche, avec sa pyramide de croûtons frits, ses quartiers d'œufs durs, et les formes différentes des poissons qui la composent, si le paysage que je vous ai dit n'entre pas avec elle, la matelote est ratée, ce n'est pas la peine d'y goûter.

Afin de la préparer pour huit personnes environ, il faut avoir pêché, dans la nuit même, une carpe, une tanche, et une anguille; à défaut de tanche, une carpe et une anguille suffiraient.

Il faut poser la carpe sur une planche pour la bien laver, l'écailler, la vider, enlever les ouïes, la couper par tronçons, et supprimer la tête qui a un aspect désagréable; l'anguille peut être ou non dépouillée de sa peau, laquelle étant cuite, devient fort bonne, bien qu'un peu grasse, mais on lui enlève également sa tête, qui rappellerait trop celle

du serpent. Les poissons étant coupés par tronçons, on roule chaque morceau abondamment dans la farine. D'autre part, il faut mettre dans un grand chaudron, sur un feu de sarments très vif, 20 à 25 petits oignons entiers que l'on fait roussir dans le beurre, y joindre une cuillerée de farine, allonger d'un peu d'eau ou de bouillon, tourner et surveiller avec une cuiller en bois, pour ne pas laisser le roux devenir trop épais et prendre un goût âcre; jeter ensuite dans le chaudron au moins un litre entier de gros vin bleu ordinaire, du sel, du poivre, et un très gros bouquet garni (thym, laurier, persil, et gousse d'ail liés ensemble).

Lorsque les oignons sont à moitié cuits, il faut jeter dans le chaudron les morceaux du poisson; cinq minutes après, on ajoute la moitié d'un verre de bonne eau-de-vie et on met le feu à la sauce, qui doit brûler comme un punch; laisser encore bouillir le tout vingt minutes environ, servir sur des tranches de pain rôties et ajouter des quartiers d'œufs durs (un œuf par personne), que l'on a fait cuire à part.

La bonne matelote se fait ainsi en moins d'une heure à feu très vif; la sauce ne doit pas être trop épaisse, mais un peu huileuse; il ne faut pas oublier de retirer le bouquet garni avant de servir.

Toutes les autres matelotes plus recherchées ou plus raffinées, faites au vin blanc, faites au vin vieux, rehaussées d'écrevisses, ou de champignons, ne valent pas cette simple matelote du bord de l'eau. Les véritables amateurs le savent bien.

L'entrecôte Bercy.

C'est encore un plat de batelier, qui demande à être mangé en plein air. Il faut, pour que l'entrecôte Bercy soit bonne, que le morceau ne soit ni trop plat ni trop petit ; on le met sur le gril, à feu vif, après l'avoir salé et poivré des deux côtés. Pendant qu'il cuit, on malaxe, dans une assiette chaude, gros comme un œuf de beurre bien frais avec fines herbes hachées très fin, persil, cerfeuil et échalote. Au moment de servir, on met dans le plat la moitié du beurre, qui doit être à l'état crémeux ; on étale l'autre moitié sur l'entrecôte et on sert bien chaud.

Entrecôte Bercy poêlée.

On fait fondre dans la poêle un bon morceau de beurre très frais ; quand ce beurre est très chaud, on ajoute l'entrecôte et on la laisse cuire, en la retournant de temps en temps avec une fourchette. Quand elle est suffisamment cuite, on la retire, on la met sur un plat tenu au chaud sur le bain-marie. Puis on ajoute dans la poêle un filet de vinaigre, on hache *très finement* du persil, du cerfeuil, de la civette ; on leur fait faire un tour dans la poêle, on verse le tout sur l'entrecôte et on sert.

Crêpes mollettes.

Proportions. Une grosse demi-livre de farine, 4 œufs très frais, un demi-litre de lait, un quart de

sucres en poudre, un bol d'eau filtrée, un verre à liqueur de fleur d'oranger.

Opérations. Délayer la farine avec un peu d'eau froide, y ajouter le lait; malaxer jusqu'à ce que la pâte n'ait plus un seul grumeau; quand la pâte est bien lisse, ajouter un par un, en tournant et en battant toujours, les quatre jaunes d'œufs; puis monter les quatre blancs en neige bien ferme et les ajouter à la pâte. On laisse reposer cette pâte semi-fluide quelques heures. On fait ensuite les crêpes plus ou moins épaisses, selon les goûts, dans une poêle posée sur un feu assez vif; et naturellement pour chaque crêpe il faut mettre une petite noisette de beurre au fond de la poêle. On obtient ainsi des crêpes mollettes et douillettes.

Macaroni au gras.

Les Français en général ne savent pas très bien accommoder les pâtes. Le plus souvent les nouilles et les macaronis que l'on nous sert, considérés comme plats du vendredi, sont fades, pâles, beaucoup trop cuits et ont le goût d'une lessive. Et cependant un plat de macaroni bien fait peut devenir un véritable régal. Voici une recette qui, je crois, ne donne pas de désillusion :

Mettez roussir des oignons dans une casserole avec une demi-livre de beurre. Salez, poivrez. Ajoutez quatre livres de bœuf (tranche ou culotte indifféremment), couvrez la casserole; pas d'eau, peu de feu, laissez cuire la viande pendant trois heures et demie quatre heures.

Prenez trois à quatre livres de tomates, faites-les

cuire à part au sel et au poivre dans une casserole, sans une goutte d'eau. Quand elles sont cuites, passez-les au tamis.

Jetez le macaroni dans un chaudron rempli d'eau bouillante (il faut beaucoup d'eau) ; laissez-le cuire à gros bouillons pendant vingt minutes environ ; une fois cuit, mettez-le sur le tamis et remuez-le pour qu'il s'égoutte bien. Râpez cinq ou six onces de parmesan.

Mélangez alors la tomate et le jus de viande et préparez votre plat de la façon suivante : un lit de macaroni, un lit de fromage râpé, un lit de jus, un lit de macaroni, etc. ; continuez toujours, et servez chaud : c'est exquis.

Le macaroni à employer est du macaroni moyen de chez Ferrari, il en faut deux livres pour un plat de six personnes.

TOURAINÉ

On peut ignorer la Touraine si on la parcourt superficiellement; si l'on est le voyageur hagaré qui passe une fois en automobile sur la levée de de la Loire, entre Blois et Tours, dans un nuage de poussière; si l'on est celui qui d'un seul regard veut témérairement emporter au fond de ses yeux toutes les lignes de l'horizon, tous les arbres, tous les villages, tous les scintillements du fleuve.

Il faut au contraire habiter la Touraine et l'approfondir, pour la comprendre et pour l'aimer. Il faut se promener souvent à pied dans la plaine, sous un splendide ciel bleu, entre les champs d'or et d'argent du blé et de l'avoine, suivre sur le coteau l'alignement des vignes qui ressemblent à des armées en marche; il faut s'arrêter en chemin et avoir chaud; il faut se blesser les yeux à découvrir en plein azur l'alouette enivrée de joie qui lance son tireli à des hauteurs folles; il faut pénétrer dans les combes, prendre les chemins abrités qui mènent à la forêt; il faut entrer dans les villages, s'agenouiller sur un banc de bois dans la petite église sonore et fraîche; il faut aussi franchir la porte de l'auberge, entrer dans une grande salle blanchie à la chaux dont le plafond est en solives apparentes, s'asseoir près de la fenêtre à une petite table couverte d'une toile cirée un

peu poisseuse, sur laquelle dorment les mouches; il faut demander du pain, un fromage de chèvre tout frais, et une bouteille de vin du pays (on peut y ajouter une bouteille de limonade gazeuse); il faut être servi par une très vieille fée qui a le menton en galoche et qui relève ses lunettes sur son front; il faut enfin voir tourner toutes les heures d'une journée de feu et revenir au clair de lune, et traverser pensifs un grand village endormi au bord de la plaine, si calme et si beau qu'il semble éternel.

Alors on connaît la Touraine, alors on peut apprécier ses produits.

La charcuterie est particulièrement recommandable.

Sans parler des rillettes de Tours, universellement connues et appréciées, il faut citer *les andouilles de Tours* si grosses et si moelleuses. Elles ne sont pas les seules, il y en a aussi d'excellentes à Blois, à Amboise et en général dans les plus petites villes tourangelles; et *les rillettes de ménage* un peu grosses, avec par-ci par-là un petit morceau de cochon qui n'est pas désagréable du tout à rencontrer; et encore les charmants *rillons* qui, lorsqu'ils sont tout frais et légèrement attiédis au four, sont un véritable régal. Ces rillons sont faits avec les restes du cochon. Une fois que l'on a enlevé les jambons, fait le boudin, découpé les côtes, taillé les rôtis, coupé les pieds, préparé la hure, etc., etc., on ramasse tous les petits morceaux tombés pendant l'opération, on les fait cuire à la poêle et bien dorer dans le beurre, on les laisse refroidir.

Les viandes de Touraine sont également succulentes : le veau, le bœuf et le mouton, ... je l'ai

déjà dit au commencement de ce livre, je le répète ici. Le seul petit inconvénient dans les villages serait de manger de la viande trop fraîche, par conséquent un peu dure ; mais dans les villes, ce risque n'existe pas, et en sachant bien choisir son morceau, on peut toujours être très bien servi. Pourquoi la viande est-elle aussi bonne ? C'est que toutes les bêtes passent leurs journées aux champs ou sur les bords de la Loire ; et ces copieux pâturages, faits de mille herbes variées et parfumées, donnent à leur chair quelque chose d'aérien.

Cependant, chose étrange, on ne fait pas de bon beurre en Touraine : les paysans ne savent pas, ou bien ils ne veulent pas se donner la peine d'apprendre, car j'ai souvent remarqué que les vaches sont mal tenues et croûteuses. Ce serait pourtant une grande source de richesse, s'il s'établissait des fermes modèles, et si l'on pouvait s'y procurer du bon beurre qui ne rancisse pas tout de suite, ou des bons fromages à la crème.

Parlons maintenant des légumes. Ils poussent très facilement si on les arrose comme il faut, et la terre de Touraine les gonfle de ses sucs les plus délicats. Les meilleurs petits pois, les meilleures fèves, et les meilleurs haricots mange-tout que j'ai mangés de ma vie étaient des petits pois, des fèves, des haricots tourangeaux ; il est vrai qu'on les assaisonne d'une façon particulière.

Fèves à la tourangelles.

Prenez de belles fèves, bien vertes et bien mûres, épluchez-les, décortiquez-les avec votre ongle soigneusement, une à une; c'est-à-dire enlevez la peau épaisse qui les couvre et qui les rendrait immangeables; faites-les cuire à petit feu et longtemps dans beaucoup d'eau légèrement salée avec un brin de sarriette et un bouquet de persil.

Quand elles sont bien cuites, mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre frais; ajoutez dans la casserole un peu de l'eau de la cuisson (3 ou 4 cuillerées), tournez avec une cuiller en bois, laissez bouillir, laissez réduire; puis retirez la casserole du feu, ajoutez une liaison faite avec un jaune d'œuf qu'il ne faut pas laisser bouillir, goûtez, ressalez si c'est nécessaire, versez dans un plat creux et ajoutez de la « fourniture » bien finement hachée: c'est-à-dire persil, cerfeuil et sarriette.

Les haricots verts se préparent de la même façon.

Pour les petits pois, il ne faut pas de persil, ni de cerfeuil; un peu de sarriette suffit, jointe à une laitue, cuite en même temps que les petits pois et bien réduite dans le jus de la cuisson.

Les légumes ainsi préparés sont très bons.

Les cerneaux.

C'est exquis, des cerneaux bien faits; ils ont la saveur de l'automne, et surexcitent l'appétit.

Il faut les préparer vers la fin de septembre, quand les feuilles commencent à jaunir et font un bruit craquant de friture; alors vous faites gauler

une douzaine de noix vertes, vous les sortez de leurs coques, vous les épluchez soigneusement, (il ne doit pas rester un brin de pulpe amère), les noix en cette saison sont encore très tendres et leur chair est laiteuse. Vous les cassez en deux, vous les mettez dans une assiette creuse à moitié remplie de verjus (raisin pressé); vous poivrez abondamment, vous ajoutez une petite échalote hachée, vous laissez tremper vos noix pendant une heure environ; avant de les servir, vous retirez l'échalote et vous mettez les noix et le verjus dans un ravier.

A défaut de verjus, remplacez-le par du vinaigre étendu d'eau, mais ça n'est pas aussi bon

ORLÉANAIS

Le hareng grillé.

Se mange chez les paysans dans tout le centre de la France, mais peut-être plus particulièrement dans l'Orléanais. Pour le préparer, vous prenez un beau hareng saur de trois sous, bien doré ; vous l'ouvrez de haut en bas, vous le mettez à plat sur le gril, vous le laissez rissoler des deux côtés.

D'autre part vous préparez, dans une saucière, une bonne vinaigrette un peu montée en poivre ; vous y ajoutez des fines herbes hachées menu et même un peu d'échalote.

Servez le hareng tout chaud, mangez-le avec la sauce et allez vous coucher sans parler à personne.

Carpe à la gelée.

Prenez une grosse carpe de la Loire, coupez-la en cinq ou six morceaux ; mettez-la dans une casserole avec 3 oignons, une petite gousse d'ail, du persil, du sel, du poivre, un peu de bouillon, des champignons, une cuillerée de farine, deux cuillerées d'huile d'olive ; il faut que la saumure couvre le poisson. Ne couvrez pas la casserole et laissez bouillir à gros bouillons pendant vingt minutes ; lorsque la carpe est cuite, retirez les morceaux et arrangez-les sur un plat.

Mettez les champignons autour et versez la sauce sur le poisson à travers une passoire ; cette sauce en se refroidissant se prendra en gelée. On décore le plat avec de belles crevettes roses.

Lièvre à la royale.

Il y a, je crois, plusieurs recettes de lièvre à la royale. En voici une (ce n'est peut-être pas la recette intégrale) qui donne en tous cas un excellent résultat.

Dépouillez un beau lièvre de Beauce ; laissez la tête.

Mettez le sang de côté, et, si le sang manquait, remplacez-le par celui d'un poulet.

Faites une farce composée de mie de pain trempée dans du bouillon, gros comme les deux poings de lard gras, du persil, du sel, du poivre, deux jaunes d'œufs, une truffe hachée. Hachez cette farce très finement et remplissez-en le corps du lièvre. Cousez l'ouverture que vous avez faite pour introduire la farce ; enveloppez le lièvre d'une grande barde de lard ; attachez bien les quatre pattes, tournez-le en rond, tête à queue.

Mettez-le ensuite dans une bassine de fonte avec 2 carottes coupées en tranches, un oignon, une feuille de laurier, du thym, du poivre, un rien des 4 épices, petit feu dessus, petit feu dessous. Il doit cuire cinq heures, si le lièvre est jeune, et huit heures, s'il est vieux.

Faites dans un bol une sauce de la manière suivante : le sang de la bête, deux cuillerées à bouche le vinaigre, sel, poivre, un peu de farine ; mélangez

tout dans un bol. Une demi-heure avant de servir, retirez la bassine sur un coin du fourneau et versez la sauce sur le lièvre. *Elle ne doit pas bouillir.*

Dégraissez et servez. Ce lièvre ne se découpe pas, on le dépèce avec une cuiller.

PÉRCHÉ

Tripes à la mode d'Authon du Perche.

Coupez séparément en morceaux trois livres de tripes, une livre de lard de poitrine, une botte de carottes, et une demi-botte d'oignons.

Mettre dans une terrine pouvant aller au four : une couche de morceaux de lard, puis une couche de tripes, puis une couche de carottes et d'oignons ; continuer ainsi à remplir la terrine par couches successives. Terminer par une couche de thym, de laurier et de persil ; saler et poivrer légèrement, au fur et à mesure qu'on les prépare, les couches de tripes et celles d'oignons et de carottes ; arroser le dessus de la terrine avec deux bons verres à liqueur de cognac.

Couvrir avec le couvercle, l'empâter soigneusement. Mettre au four. On peut laisser toute une nuit.

POITOU

Le Poitou n'offre pas de grandes variétés culinaires; le pays lui-même n'a rien de bien caractéristique : les vallées sont trop resserrées, les horizons sont trop étroits; on dirait que le petit Clain a noué dans son ruban d'argent toute une collection de jolis tableaux, genre chromos, à la fois rians et banaux, dont on ne garde pas le souvenir.

Cela n'empêche pas les Poitevins d'être des gens charmants et de véritables gourmets. Mais ils connaissent le peu de ressources de leur province et savent habilement profiter de leur voisinage avec l'Anjou et avec la Touraine pour se procurer des vins délicieux; ils savent également faire exécuter avec soin toutes les excellents plats de France. En fait de recettes locales, citons seulement le clafoutis poitevin et le tourteau fromagé.

Clafoutis poitevin.

Délayez ensemble 250 grammes de farine, 125 grammes de sucre, 125 grammes de beurre, un peu de lait, de façon à obtenir une pâte demi-liquide. Salez légèrement cette pâte et mettez-la dans un grand plat qui puisse aller au four. Ajoutez à cette pâte des cerises dont vous aurez enlevé le noyau; puis mettez au four et servez dans le plat de la cuisson, après avoir saupoudré le dessus du clafoutis avec du sucre en poudre.

Le tourteau fromagé.

Versez dans une bonne pâte brisée un fromage de chèvre très sucré et délayé avec un peu de lait, faites-le cuire à four doux.

Nommons aussi les petites aiguillettes, grillées en plein vent, que l'on vend dans toutes les fêtes devillage et les vulgaires galettes nommées fouaces. Enfin la spécialité de Poitiers est un petit fromage, fait avec du lait de chèvre ou de brebis, et qu'on appelle le chabichou.

CHAMPAGNE

Dinde ou poulet à la champenoise.

Prenez une jeune dinde bien en chair, sans être trop grasse, farcissez-la avec des chipolatas, mettez-la dans un plat en terre allant au four, sur un lit de bardes de lard; mettez dans ce même plat 12 oignons moyens, beaucoup de gros poivre en grains, un gros bouquet garni, des lardons et 4 cuillerées à soupe d'eau. Mettez pendant trois heures le plat au four bien chaud, arrosez souvent, et servez chaud.

Avant de servir, retirez le bouquet garni; et découpez habilement la bête en la recomposant, pour que le plat ne soit pas déparé par le découpage.

On prépare le poulet champenoise exactement de la même façon. Servez-le avec une garniture alternée de marrons et de chipolatas, que vous aurez retirés de l'intérieur. *Ayez bien soin de dégraisser le jus.*

NORMANDIE

Il faut voir la Normandie au printemps, alors que tous les arbres sont en fleurs, et que la campagne ressemble, sous le ciel pâle, à un immense bouquet de mariée ; c'est un spectacle splendide, unique, grisant, et qui transforme chaque coteau en un petit coin de Paradis ; beauté fugitive, beauté qui s'en va en quelques semaines avec les pétales blancs et roses des pommiers ; car le reste du temps la Normandie ressemble à une grosse dame riche, qui étale sans goût sa fortune. Elle a trop de tout : trop d'ombrages, trop de pâturages, trop de cours d'eau, et hélas ! trop de nuages, car il y pleut presque tout le temps. Cependant ce riche pays est un pays de gourmands, et la crème fraîche, la crème douce, et la double crème que l'on ajoute dans presque tous les plats, donnent à ceux-ci un liant, un moelleux extraordinaires. Le plat national, le plat des paysans, est la soupe à la graisse. Je veux d'abord donner la recette de la préparation de cette graisse ; ensuite nous parlerons de la soupe.

Graisse normande.

Pour vingt-cinq livres de graisse de bœuf (autant que possible graisse de rognons) il faut cinq livres de graisse de porc. Couper le tout en petits morceaux, dans une cocotte en fonte, faire cuire sur un

feu doux, ajouter dans la graisse deux gros bouquets de poireaux (des gros);

12 carottes;

8 gros oignons;

5 ou 6 navets;

1 panais;

1 gros bouquet de marjolaine;

1 gros bouquet de thym;

1 gros bouquet de persil;

1 céleri.

Faire bouillir toute la journée comme un pot-au-feu à feu doux, en tournant souvent; au bout de dix heures, retirer la graisse du feu, la passer et même la tordre dans un torchon, et ajouter des 4 épices; continuer à tourner de façon à ce que les épices ne tombent pas au fond de la graisse, cela jusqu'au complet refroidissement. Quand la graisse est refroidie, on en remplit des pots de grès, on les couvre d'un papier blanc un peu fort; elle se conserve très longtemps.

Les proportions sont un peu fortes, car ce n'est pas la peine de faire la graisse par petites quantités.

Soupe à la graisse.

Pour deux litres d'eau il faut 6 grosses pommes de terre;

1 chou;

3 poireaux;

Un quart de haricots verts grenus, et 1 branche de persil.

On fait bouillir l'eau; quand elle bout, on jette

dedans les pommes de terre bien épluchées et coupées en morceaux, et les poireaux également coupés en morceaux. Un quart d'heure après, on ajoute le chou, coupé en 4 ou 6 morceaux, mais pas haché, ainsi que les haricots. On ajoute aux légumes un bon morceau de graisse normande et on laisse cuire à gros bouillons. Cette soupe doit se manger pas trop cuite; on doit retrouver les légumes entiers, il ne faut pas qu'ils se mettent en bouillie. On peut ou non la tremper avec du pain de ménage, mais elle est suffisamment épaisse par elle-même.

Un coup de cidre bien frais, un peu râpeux, servi dans une carafe couverte de buée, accompagne admirablement la soupe à la graisse.

Soupe à l'oignon et aux pommes de terre.

Mettre à cuire 5 ou 6 grosses pommes de terre et 5 gros oignons dans 1 litre et demi d'eau. Passer le tout, après cuisson, dans une passoire moyenne et remettre au feu en ajoutant du tapioca, pour avoir un potage un peu consistant. Ajouter, au moment de servir, un gros morceau de beurre bien frais et 4 cuillerées de crème épaisse. Salez et poivrez.

Sole normande

Vous prenez une belle sole épaisse à peau grise. Vous l'écorchez, c'est-à-dire que vous enlevez la peau des deux côtés; vous la mettez dans un plat long qui aille au four avec des petits morceaux de beurre sur toute la longueur. Salez, poivrez, ajou-

tez un rien de muscade. Couvrez ensuite votre sole avec du vin blanc et ayez soin de l'arroser avec sa cuisson de temps en temps.

D'autre part vous faites ouvrir à feu doux une trentaine de moules épluchées et vous décortiquez un quart de crevettes. Quand la sole a cuit pendant vingt-cinq ou trente minutes, vous la retirez du four; vous versez sa sauce dans une petite casserole, vous y ajoutez quelques cuillerées de la cuisson des moules; vous liez cette sauce avec un morceau de beurre manié de farine, et au moment de servir vous ajoutez quelques cuillerées de crème double. Vous rangez alors vos moules et vos crevettes autour de votre sole, vous versez la sauce par-dessus, et vous servez bien chaud. (Pendant que vous vous occuperez de la sauce, la sole doit rester au chaud au bain-marie; pas au four, elle se dessécheraït). On peut remplacer les moules par des huîtres, c'est encore meilleur.

Bœuf à la mode de Caen.

Prenez trois ou quatre livres de gîte à la noix, ou la même quantité de tranche que vous faites larder, un demi-pied de veau, quelques morceaux de couenne et des os.

Faites revenir le morceau de bœuf dans une casserole en cuivre ou en fonte avec le pied de veau, la couenne et les os. Quand il est bien doré, arrosez-le de cognac que vous faites flamber dans la casserole. Mouillez ensuite avec $\frac{3}{4}$ de vin blanc et $\frac{1}{4}$ d'eau chaude, de façon à ce que le morceau soit couvert sans être noyé. Ajoutez des carottes, entières si

elles sont jeunes, coupées en morceaux si elles sont vieilles, mettez-en beaucoup; n'oubliez pas le bouquet garni, sel et poivre.

Couvrez alors votre casserole *hermétiquement* et laissez cuire trois grandes heures de préférence au four du fourneau.

Dégraissez seulement au moment de servir.

Si vous voulez manger ce bœuf froid, coupez-le en tranches, mettez les tranches dans un moule, arrosez-le avec le jus très dégraissé dans lequel vous aurez fait fondre 2 petites feuilles de gélatine; mettez votre plat au frais toute la nuit. Le lendemain, il sera magnifique.

Le canard à la Rouennaise.

Étouffez un jeune canard en lui serrant le cou, ou bien enfoncez-lui une longue épingle dans la tête à l'endroit où cela forme un petit trou; la bête meurt plus vite et souffre moins. Plumez-le vivement pendant qu'il est chaud, coupez-lui le cou et le bout des ailes, retournez les pattes sur le dos, videz-le, mettez le foie de côté et conservez aussi ce qui sera sorti de sang, caillé ou non,

Faites revenir dans une petite casserole une ou deux échalotes hachées *très fin* avec un petit morceau de beurre. Hachez très fin également le foie et le sang du canard, mêlez ce hachis aux échalotes, salez et poivrez. Glissez cette farce dans le canard, recousez l'ouverture, et embrochez. Faites rôtir à feu vif, sans arroser, pendant vingt ou vingt-cinq minutes. Le sang perle à la peau de la bête, servez brûlant *et sans la graisse de la lèche frite*; le sang

qui est contenu dans le canard doit suffire, en le découpant, à remplir le plat, si le canard est jeune (cela se voit à son bec, dont le haut fléchit sous le doigt) et de bonne qualité; ce rôti à coup sûr vaudra n'importe quel gibier.

Les tripes à la mode de Caen.

Achetez trois livres de gras double *varié*, et un pied de bœuf. Mettez au fond d'une marmite en terre munie d'un couvercle : une couche de carottes coupées en rondelles, un ou deux oignons piqués d'un clou de girofle, un bouquet de thym et laurier, du sel et du poivre en grains ; recouvrez ce lit avec une couche de gras double coupé en morceaux grands comme le quart d'une grande main, et ajoutez un ou deux morceaux de pied de bœuf.

Continuez alternativement à remplir votre marmite de couches de carottes et de couches de gras double ; terminez par les carottes sur lesquelles vous mettez un bouquet de feuilles de poireaux. (Pour trois livres de tripes, il faut environ deux grosses carottes, trois oignons, deux feuilles de laurier, une branche de thym, deux beaux poireaux dont on emploie la partie verte seulement.)

Quand la marmite est pleine, remplissez-la d'eau, de façon à ce que tout baigne, fermez hermétiquement le couvercle avec un peu de pâte à pain, laissez cuire à petit feu pendant six à sept heures. Découvrez alors, enlevez les poireaux, colorez avec un peu de caramel et faites réduire la sauce pendant une demi-heure.

Elle doit être onctueuse, de belle couleur dorée, semi-brûlante.

Grillade à la poêle.

Faites jaunir dans une poêle gros comme un œuf de beurre, mettez des tranches de bœuf saupoudrées de sel et de poivre et de minces rondelles d'oignons. Faites cuire cinq minutes de chaque côté à feu vif, mais sans laisser l'oignon brûler. Ajoutez un demi-verre de bouillon mêlé d'un peu de fécule et servez. Un filet de vinaigre se met pendant la cuisson.

Sole : matelote.

Enlevez la peau grise d'une belle sole. Mettez la partie écorchée en dessous, dans un plat allant au four qui devra figurer sur la table.

Couvrez à moitié votre sole d'eau et de cidre sec (parties égales), sel, poivre, petit bouquet de persil et deux morceaux de croûte de pain gros comme le pouce, placés à chaque bout du plat.

Faites cuire à grand feu pendant vingt minutes au moins. Un peu avant de servir, enlevez le persil, liez la sauce avec un bon morceau de beurre manié de farine. Arrosez votre poisson avec sa cuisson et semez dessus une très fine chapelure non gratinée.

La terrinée.

Mettez dans une terrine (sorte de cuvette en terre jaune sans couvercle) 4 litres de lait, une livre de riz bien lavé et deux sous de cannelle, sucrés

selon le goût du client. Laissez le tout cuire doucement dans le four pendant quatre heures. Ne remuez pas pendant la cuisson. Au bout de quatre heures, il s'est formé une couche noire qu'on enlève et on trouve en dessous une crème délicieuse.

Le beau ténébreux.

Prenez un gâteau de Savoie, taillez sur le dessus un petit couvercle comme un couvercle de vol-au-vent; creusez un peu le gâteau à l'intérieur, remplissez-le de crème fraîche, remettez le petit couvercle et servez le gâteau nappé d'une bonne crème au chocolat bien épaisse.

Sauce à la crème.

Mélangez en parties égales autant de beurre frais que de crème douce; faites fondre au bain-marie, salez, poivrez; servez soit avec des œufs, soit avec du poisson; cette sauce va avec tout, et elle est délicieuse.

Champignons sur le grill.

Après avoir enlevé la peau de beaux champignons (agaric champêtre, rose en dessous et blanc dessus) couper la queue et placer le champignon sur le grill, la partie rose en dessus; le recouvrir d'une couche de mie de pain bien fine; un peu de persil, sel, poivre et petits morceaux de beurre. Servir très chaud.

Bourdelots

Pour douze bourdelots, prenez une livre de farine, une demi-livre de beurre, un œuf, un quart de verre d'eau, deux pincées de sel fin. Faites un trou au milieu de la farine, mettez-y l'œuf, le beurre, le sel et l'eau. Mélangez, pétrissez et étendez cette pâte avec le rouleau à pâtisserie. Coupez douze morceaux minces comme un décime, et enveloppez dedans une poire ou une pomme, pelée ou non. Colorez avec un peu de jaune d'œuf étendu d'eau, et placez sur une tôle que vous enfournez pendant une demi-heure environ à four moyen. Comme les poires sont souvent dures à cuire, les faire cuire à moitié préalablement dans un peu d'eau sucrée.

Chausson.

Prenez de la pâte feuilletée, étendez-la afin qu'elle ait l'épaisseur d'un sou et la dimension d'une grande soucoupe. Mettez sur chacun de ces ronds une ou deux bonnes cuillerées de marmelade de pommes. Repliez en deux. Collez les bords avec un peu d'eau. Mouillez légèrement ces chaussons et semez dessus du sucre en poudre pas trop fin. Faites cuire au four une demi-heure au plus.

Galette de sarrazin.

Pour seize à dix-huit galettes, prenez cinq bonnes cuillerées de farine de sarrazin. Délayez peu à peu avec trois œufs, deux cuillerées d'eau-de-vie, un

demi-litre de lait. Évitez les grumeaux. Ajoutez une cuillerée à café de sel fin, une pincée de poivre. Mélangez et battez bien le tout. Cette préparation doit être faite au moins quatre heures à l'avance et avoir l'aspect d'une bouillie claire.

Faites fondre, sur une galetière, gros comme une noix de beurre; faites-la couler en tous sens de façon à bien graisser la galetière; mettez alors une bonne cuillerée de votre pâte, étendez-la de façon à couvrir la galetière d'une couche très mince. Quand cette crêpe est colorée d'un côté, la retourner de l'autre avec une palette en bois. Les manger brûlantes.

Il faut un feu vif et clair et attendre que la poêle soit chaude pour verser la pâte.

Dans la basse Normandie, on graisse la poêle avec une couenne de lard au lieu de beurre.

Lapin sauté.

Coupez un lapin comme pour faire un civet. Faites roussir un morceau de beurre et un peu de bonne graisse avec un morceau de sucre. Mouillez avec du bouillon ou avec de l'eau. Ajoutez carottes, oignons, bouquet garni, sel et poivre. Faites cuire le lapin dans cette sauce pendant trois quarts d'heure. Au moment de servir, dressez les morceaux du lapin dans un plat chaud, liez la sauce restée dans la casserole avec le sang du lapin. Ne laissez plus bouillir. Versez cette sauce à travers une passoire sur le lapin.

Sauce normande pour le lapin rôti.

Mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre, deux ou trois oignons coupés fins, sel et poivre, un verre d'eau. Laissez bouillir pendant une demi-heure; ajoutez le sang en laissant la sauce chauffer sans bouillir; la passer si l'on veut et la servir chaude.

BRETAGNE

La belle et mystérieuse Bretagne avec ses routes bleues, ses calvaires, ses rochers de granit, ses forêts immenses et d'un vert d'émeraude, ses champs étroits et ses prairies bordés de talus, fermés comme des forteresses, ses landes sans fin, violettes ou jaunes selon qu'elles sont plantées d'ajoncs ou de bruyères, ses chemins creux, ses arbres solitaires, si singulièrement humains, qui ont des mouvements de fuite ou de désespoir, ses fermes espacées, ses villages tièdes et silencieux, son ciel changeant, sa mer sauvage, la Bretagne est, entre tous les pays, celui du rêve profond et de la nostalgie.

Aussi ses habitants ne ressemblent presque en rien aux autres Français. Ils ont en eux quelque chose de grave et de profond, quelque chose qui ne s'exprimera peut-être jamais, mais qui existe dans leur silence, dans leurs regards, et dans leur amour passionné, je dirai presque déchirant, pour leur pays

Un tel pays sans doute se suffit à lui-même et ne *peut* pas être un pays de gourmands.

La vie matérielle n'est pas, pour le Breton, la chose la plus importante. Sans oser dire qu'il se nourrit exclusivement de rêves et de légendes, on peut dire qu'il n'attache pas une importance énorme à sa nourriture et à son bien-être, et qu'il ne cherche pas de perfectionnement. Ce dé-

tachement matériel fait d'ailleurs des natures nobles. Le Breton n'est pas « bas de laine » comme le Tourangeau par exemple; il se montre plus facilement généreux, hospitalier, insouciant, et surtout consciencieux. Je ne connais pas de pays où l'on vous rende la monnaie d'une pièce avec autant de soin et de gravité.

Mais puisqu'il s'agit ici de cuisine, disons que la caractéristique de la cuisine bretonne, c'est d'abord que tous les matériaux y sont d'excellente qualité et qu'ils doivent être pris sur place : c'est ainsi par exemple que l'eau des sources de Bretagne, eau claire et pure, qui court sur le granit, ou s'immobilise au fond d'un puits glacé, fait naturellement de la soupe bien meilleure que de l'eau de rivière qui traîne avec elle mille saletés, ou que les eaux calcaires de certaines régions qui ne parviennent jamais à cuire tout à fait les légumes. De même le lait léger des petites vaches fait du caillé particulièrement exquis et qui ne ressemble pas aux autres caillés. De même les petits moutons (surtout ceux des côtes) qui broutent l'herbe salée et respirent l'air de l'Océan, ne peuvent se comparer pour la délicatesse de leur chair, à aucun autre mouton; le beurre salé, que tous les Bretons font si bien et dont ils usent largement, qu'il soit en grosses mottes rondes posées sur un plat, ou dans des pots de grès dans lesquels on fouille sans cesse, ajoute encore son goût de noisette à tous les mets; enfin les meilleurs poissons de l'Océan on en Bretagne cette fraîcheur première, ce goût du large qu'ils ne peuvent conserver dès qu'ils voyagent. Ces poissons si variés, si nombreux, si

somptueux, ne semblent pas être les mêmes poissons, quand on les mange dans un port de mer, alors qu'ils viennent d'être pêchés, ou quand on les prend, même aux halles et dès l'aube, dans une ville du centre.

Le merlan, le simple merlan par exemple, peut être un plat sublime, quand il saute du fond de la barque de pêche dans le fond de la poêle, où grésille le beurre salé ; il est encore brillant, opalisé, il a des reflets de nacre sur ses écailles et sa chair est aérienne, blanche, elle se boit plutôt qu'elle ne se mange. Un voyage de quelques heures suffit à éteindre le merlan ; il est alors fadasse, tout gris, tout pâle, tout sec et de chair molle ; on l'avale difficilement, même en l'arrosant de citron.

Entre tous les poissons que l'on pêche sur les côtes bretonnes, citons outre le merlan, le maquereau, le bar, le mullet, le congre, le thon, le pironneau, la sole, la plie, la sardine, etc...

La sardine bretonne.

La pêche à la sardine est non seulement, comme on le sait, la principale ressource des habitants de la côte, mais elle est encore le fond de l'alimentation. Ces belles sardines, que tout le monde connaît pour en avoir mangé en conserves, sont encore meilleures toutes fraîches, une heure de sel, retour de pêche ; on peut les mettre sur le gril, sur un feu de braise, pour les bien saisir, et les manger tout simplement avec du beurre frais.

On peut encore les passer à la poêle dans du beurre salé et bien chaud, les servir sur un plat

chaud, quand elles sont dorées à point. Avant de les mettre sur le gril ou dans la poêle, il faudra avoir soin de les dessaler légèrement en les essuyant avec un linge bien propre.

Soupe de poisson.

Faites une soupe de légumes très cuite, avec beaucoup de légumes et un chou. Une demi-heure avant de servir, mettez dans la marmite où la soupe bout, un gros morceau de congre sortant de l'onde; autant que possible ayez du congre noir de rocher. Il donne un excellent goût à la soupe. On le retire ensuite, et on le sert à part avec une sauce blanche.

Grillade de thon.

Une tranche de thon frais un peu épaisse est posée sur le gril, sur un feu de braise; on la fait bien cuire des deux côtés, on l'arrose abondamment de beurre fondu et de persil haché; on la sert sur un plat chaud: c'est excellent.

La sole bretonne.

Il faut avoir une sole qui soit un peu grosse, bien en chair; on arrache sa peau grise des deux côtés, on la vide soigneusement, on ébarbe ses nageoires; puis on la fend sur le dos dans toute sa longueur et on introduit, sous l'incision du couteau, de nombreux petits morceaux de beurre salé; on la fait cuire alors dans une grande poêle où chante déjà

le beurre salé ; il faut que la sole soit bien baignée ; il est nécessaire de la retourner une fois ; on poivre, et si l'on veut on arrose d'un jus de citron. C'est d'une rare perfection.

Les crabes.

Il y a les *étrilles* ou gros crabes aux pattes grises et velues, que l'on fait cuire entiers à l'eau bouillante et que l'on sert dans leur carapace. Disons la vérité, ils ne contiennent pas grand'chose de bon.

Le crabe géant ou poing-clos.

Est bien meilleur que les précédents. On le fait également cuire à l'eau bouillante ; puis, quand il est cuit, on soulève sa carapace, on le vide de sa chair, on épluche soigneusement cette chair qui contient des lamelles nacrées et des cartilages désagréables à rencontrer ; on mélange cette chair avec une bonne sauce mayonnaise bien montée et on en remplit la carapace, que l'on retourne à l'envers comme une boîte et que l'on décore de feuilles de laitues et de quartiers d'œufs durs. C'est un hors-d'œuvre très apprécié.

Le homard et la langouste.

Pullulent en Bretagne. Dans une petite ville fermée comme Guérande, par exemple, qui paraît endormie depuis trois siècles, où nul arrêté préfectoral n'a pu changer les habitudes des habitants, qui continuent à jeter négligemment dans les rues

le contenu de leurs boîtes aux ordures, on peut voir la consommation énorme que l'on fait de ces crustacés ; car les rues sont littéralement pavées avec les carapaces ; les chats eux-mêmes n'en veulent plus, et un pauvre à qui on offrirait une langouste hausserait les épaules et la refuserait certainement.

Cependant homards et langoustes sont d'une excellente qualité ; on les mange froids avec une sauce mayonnaise, dans laquelle on met du persil haché ; il ne faut pas oublier de piler, avec la sauce mayonnaise, la substance jaune et molle que l'on trouve dans la tête de la langouste.

Les crevettes.

Les crevettes grises ne sont pas très appréciées en Bretagne ; on leur préfère les crevettes roses ou bouquet que l'on appelle aussi « le brin ». Il faut les faire cuire dans de l'eau de mer et les servir avec du beurre frais.

Les huîtres.

Les petites huîtres de Tréguier (Côtes-du-Nord) sont très bonnes ; les huîtres de Cancale, petites et grises, sont également très appréciées par les amateurs ; elles sont pêchées en eau profonde et draguées, non pas élevées dans des parcs ; aussi elles rapportent du fond de la mer un goût un peu sauvage, un goût de liberté ; ce ne sont pas de grasses esclaves !

Les moules.

Excellentes en Bretagne, n'ont jamais été accusées d'avoir donné à personne la fièvre typhoïde. Il faut les mettre dans une grande casserole, après avoir bien nettoyé les coquilles et les poser sur le feu. Elles s'ouvrent alors et cuisent dans leur jus. Quand elles sont cuites, on dédouble les coquilles, on jette les valves vides et on sert les moules bien rangées sur un plat rond. On les mange avec du beurre frais.

Les coques et les palourdes.

Se prépareront comme les moules; elles sont bien meilleures que lorsqu'on les mange crues.

Les coquilles de Saint-Jacques.

Cet excellent crustacé se prépare de la façon suivante : on nettoie bien la coquille, on la gratte, on l'ouvre, en la faisant chauffer légèrement sur le fourneau, et on enlève une valve ; puis on enlève la barbe, qui entoure la partie charnue de la bête. On retire aussi et on met de côté le foie, qui est comme une petite langue rose. On hache alors cette barbe avec de la mie de pain, du persil, un peu d'oignon ; on fait revenir cette petite farce dans une casserole avec du beurre, on l'assaisonne avec un rien de poivre rouge, puis on la remet dans la coquille de Saint-Jacques ; on couvre le tout d'un bon morceau de beurre, on pose dessus le foie rose et on met au four.

Le pétoncle.

Est un coquillage délicieux que l'on ne trouve que sur les côtes du Finistère, d'un goût encore plus fin que celui de la coquille de Saint-Jacques et d'une forme analogue mais plus petite ; on prépare le pétoncle comme on prépare les moules et les coques, en faisant cuire dans une casserole sans aucun ingrédient.

L'andouille Bretonne.

Si les poissons méritent d'avoir la première place parmi les meilleurs produits de la Bretagne, la seconde revient de droit aux cochons. Ils sont généralement tout noirs de peau, petits de taille, et s'en vont par bandes dans les champs où on les rencontre courant partout, cherchant leur vie, buvant aux mares et se roulant dans la vase et dans le fumier pour justifier leur réputation. Néanmoins leur chair est bonne, quoiqu'elle ait elle aussi un fumet un peu sauvage qui ne plait pas toujours aux étrangers. On fait avec les tripes de l'excellente andouille, qui diffère totalement des andouilles du centre par ce fait que les boyaux sont empilés les uns dans les autres de manière à former une masse compacte, homogène. Quand l'andouille est faite, on la pend dans la cheminée bretonne (très courte de tuyau et très large de base) et on la laisse se fumer pendant des mois. Ajoutons que dans cette cheminée on ne brûle que du bois ou des ajoncs secs. L'andouille se couvre de salpêtre,

se noircit et devient aussi dure qu'un pen-baz. Quand on veut la manger, on la dépend, on la fait tremper pendant vingt-quatre heures au moins, dans de l'eau froide, en changeant l'eau plusieurs fois pour la débarrasser de son salpêtre, puis on l'entoure de foin et on la fait bouillir plusieurs heures dans une marmite. Elle est cuite quand on peut la traverser de part en part avec une paille de balai. On la mange chaude, de préférence sur une purée de pommes de terre ; on peut la manger froide le lendemain. On fait réchauffer les tranches dans la poêle, sautées au beurre.

Lard fumé.

Celard doit être coupé en gros cubes, le gras doit être aussi rouge que le maigre. On le fait cuire dans le pot-au-feu avec le bœuf et beaucoup de légumes. Il est encore meilleur le lendemain.

Farce de volailles

(Pour les volailles grasses).

On les bourre avec de gros marrons grillés entiers, des pruneaux, et des raisins de malaga ; on mêle un peu de chair à saucisse toute fraîche, pilée avec le foie cru de la volaille, du sel, du poivre, et on fait rôtir. C'est très bourratif.

Gigot à la Bretonne.

Le gigot de pré salé aux haricots porte le nom de gigot à la Bretonne. Il est vrai que ce gigot est

très petit, et sa chair, ainsi que nous l'avons déjà dit plus haut, est d'une délicatesse particulière. On le pique d'une gousse d'ail dans le manche, on l'enduit de beurre, on le poivre un peu et le fait rôtir.

D'autre part on fait tremper la veille de gros haricots blancs, dits haricots de Soissons.

On met dans une casserole deux beaux oignons, un bouquet garni, une légère pointe d'ail, du sel, du poivre et les haricots. On fait cuire le tout à grande eau. Quand les haricots sont cuits, on les fait égoutter dans une passoire.

Puis dans une autre casserole, on met un bon morceau de beurre avec les deux oignons cuits, deux échalotes hachées menu, et deux tomates fraîches (pendant l'hiver on remplace les tomates fraîches par une petite boîte de conserve; on laisse cuire doucement en remuant de temps en temps pour que le mélange devienne comme une purée blonde, on ajoute du jus du gigot avant qu'il soit tout à fait à point et dans ce jus concentré on fait mijoter les haricots tout en ayant soin de ne pas les écraser.

Quand les haricots sont bien imprégnés de jus, on les verse dans un plat à gratin, on met le gigot par-dessus et on remet le plat au four pendant dix minutes.

Les crêpes de blé noir.

Pour bien réussir les crêpes de blé noir, il faut avoir une cheminée bretonne, un feu breton, une galetière bretonne (la galetière est une poêle plate

LA GALETTE DE SARRASIN

Il appartenait à un Breton de rappeler à tous les mérites de la galette de sarrasin; nous sommes heureux d'insérer ici l'appel que fait entendre M. le comte de Laubier, qui sait si bien unir l'humour et les utiles enseignements.

Le bon pain de froment, à la croûte dorée et aux vertus alimentaires si précieuses, possède une compagne unie à sa destinée. Qui ne la connaît pas serait surpris de cette union, car elle est d'un extérieur modeste avec son costume gris indécis, marbré de brun et frangé irrégulièrement comme une loque. Mais, sous ces apparences peu brillantes, la *femme du pain* (1) cache des qualités nourrissantes hautement appréciées par nos populations de l'Ouest. Que de fois, au cours de sa vieille histoire, en épouse dévouée, elle a apporté au pain un renfort puissant... C'est la galette... son nom fait image... il a une allure légère... on pressent la galette souple, mince et agile, d'un déplacement rapide et d'un logement facile.

Elle est sympathique et populaire au point d'avoir donné, ce qui n'est pas un mince honneur, son nom au dieu de l'époque... à l'argent. La femme du pain n'a pas besoin, avant sa présentation au consommateur, de tout le branle-bas nécessaire à son mari. Elle n'a pas besoin de subir le préalable travail d'un pétrin mécanique ou les embrassements musculaires d'un mitron, ni de se morfondre des heures durant au fond de la solitude morne et desséchante d'un four chauffé à blanc.

La délicate farine qui forme sa substance, délayée à la consistance d'une crème, va, sous la main experte et habile de la ménagère, s'étendre en mince couche sur une plaque de métal devant l'œil gourmand des enfants.

Le travail se fait en pleine lumière, gaie-ment, au milieu de la famille, sur une claire flambée de branches sèches où la cuisson s'opère en quelques secondes.

(1) C'est ainsi qu'on désigne dans les campagnes de l'Ouest la galette de blé noir ou sarrasin, dont la consommation est presque aussi grande que celle du pain.

Huiles et sav. Représentants demandés, fort. remises
A. Binet, Huilerie Ste-Anne, Lambese (B.-du-R.).

On demande des jeunes gens et des hommes comme
Omanœuvres, ayant de bonnes références. Se pré-
senter ou écrire 17, rue Jean-Goujon.

A bonne dem. gouvern. jeunes enfants, catholique,
Ahabitant campagne pendant guerre. Sérieuses référé-
rences exigées. Ec. Train, 17, rue Jean-Goujon.

On dem. pers. de conf. pour plusieurs enfants,
Ocapable instruire plus jeunes, soins physiques et
couture si possible. Inutile écrire sans sérieuses
référé. Delcourt, 163, bd Euroin, Boulogne-sur-Mer.

Dem. jeune bonne à tout faire prov., pour 2 pers.
Denvirons Paris. Ec. Paul, 17, rue Jean-Goujon.

DEMANDES D'EMPLOIS

Jeune fille évacuée, posséd. com. pays envahis.
Jrecherche gérance ou emploi. Hautes références.
Ecrire : Thérèse, 17, rue Jean-Goujon, Paris-VIII^e.

Bon comptable, 35 a., dem. emploi stable, sér. réf.
BDelannay, 26, bd Heurteloup, Tours (I.-et-L.).

Dame Vve, bon.éduc., ay. ptes rentes, dem. plac
Ddame C^{te}, tt en s'oc. de l'intér, pr M. ou dame sle
pts gages. Mme Ronal, 27,r.Massue,Vincennes(Seine)

Bon organiste demande place dans paroisse ou
Bcommunauté. Ecrire Colet, 17, rue Jean-Goujon

Dlle cath. écrivain, cherche travaux littéraires, docu-
Dments inédits guerre pr écrire pays neutres. Ecrire
biographies. Abbé Jean, 17, rue Jean-Goujon, Paris

COURS ET INSTITUTIONS

L'Ecole Pigier, fondée en 1859, est le seul établis-
Lsement où les jeunes gens, jeunes filles et
adultes peuvent apprendre pratiquement : Commerce
— Calligraphie — Tenue de livres — Comptabilité
— Sténo-dactylo — Anglais — Espagnol, etc. ; Le-
çons sur place et par correspondance, chez soi, sans
déplacement. Envoi gratuit du programme, r. de Ri-
voli 53, boulev. Poissonnière 19, ou r. de Rennes 147.

Sténographie-Duployé apprise en 2 heures, 3 fr.
SAbrégé, 1 fr. 50. S'adresser à Duployé, 36, r. Rivoli.

Elèves difficiles ou en retard dans les études.
EInstitut. spéciale, sér. prép. au baccalauréat, hautes
références. Ec. Directeur, 121, bd Heurteloup, Tours

sans rebord avec un tout petit manche), une palette en bois breton, une raclette bretonne, un cuisinière bretonne, du blé breton et une âme bretonne. Quand toutes ces conditions se trouvent réunies, on peut commencer à faire les crêpes : on mêle en quantités égales de l'eau, de la farine de blé noir et du lait et on fait une pâte bien travaillée, mais assez fluide, que l'on dépose dans une terrine bien propre.

On met sur le feu d'ajoncs clair la galetière, on prend un chiffon gras et on le passe soigneusement sur la galetière, on y met ensuite gros comme une noix de beurre qu'on laisse fondre et grésiller ; alors on prend de la pâte à crêpe avec une cuiller à pot et on la verse sur la galetière : la crêpe doit se faire en trois temps et trois mouvements :

1° Avec la raclette on étale la pâte sur toute la surface de la galetière ;

2° Avec la palette, dès que la crêpe se dore, on la retourne d'une seule pièce ;

3° Quand elle est cuite, on la retire vivement, on la met sur une claie en bois et on fait quelquefois deux ou trois cents crêpes en provision qu'on empile les-unes sur les autres.

Cette crêpe est excellente, chaude avec du sucre. Elle est excellente avec du lait caillé.

Elle est encore excellente avec un œuf cassé dedans, puis repliée en quatre comme un mouchoir. Elle est enfin excellente, réchauffée sur la galetière avec un peu de beurre.

Il faut boire du cidre au pichet tout en mangeant les crêpes bretonnes.

Le lait Ribaud.

Ah ! par exemple, il faut être Breton pour aimer ce lait Ribaud. Ce sont des cailles cuites, blanches et fades, d'une consistante caoutchouteuse, avec un arrière-goût de fumée. Je ne conseille pas aux étrangers d'y goûter...

Pour terminer par les entremets, citons le flan, les craquelins de Lanvillon (Côtes-du-Nord). Ce sont des petits gâteaux bruns épais, en forme de creux de main, avec des petits trous sur le dessus.

Trempés dans du lait et frits au beurre avec du sucre, ils sont une véritable friandise.

BOURGOGNE, RÉGION LYONNAISE (1)

Le gigot de mouton braisé et aux oignons.

Choisissez un gigot bien tendre, placez-le dans une braisière avec 2 ou 3 oignons blancs, versez un verre de bouillon de bœuf, salez et poivrez.

Faites mijoter et, après une heure et demie, retirez les oignons, activez le feu et faites roussir la viande.

Tournez successivement le gigot sur toutes ses faces, faites-les glacer, répandez ensuite 4 cuillerées d'eau froide dans la braisière, ajoutez encore 2 verres de bouillon et 2 cuillerées de sauce tomate, faites mijoter.

Pendant la cuisson du gigot, mettez dans une casserole 80 petits oignons de la grosseur d'une noisette, faites-les sauter dans du beurre frais, saupoudrez-les de 3 pincées de sucre en poudre, mouillez-les de bouillon et d'un demi-verre de jus, faites-les réduire. Versez le tout dans la braisière contenant le gigot.

Il doit cuire trois heures depuis le moment où il est sur le feu.

Avant de le servir, déposez-le sur un plat chaud.

(1) Presque toutes les recettes de cette région sont empruntées au livre si intéressant de M. Lucien Tendret, avocat à Belley, *la Table au pays de Brillat Savarin*, chez Bailly fils, éditeur à Belley.

entourez-le de sa garniture et de la sauce liée d'une demi-cuillerée à café de fécule de pomme de terre délayée dans un peu de bouillon froid.

Un gigot d'agneau, des poulets à la reine ou des canetons ainsi traités sont des mets délicieux, et le jus des oignons n'a pas un goût trop accentué; il est doux et sucré comme une soubise.

L'auteur de la recette ajoute : « Aussi les convives affriandés reviennent au ragoût qui est bientôt anéanti, à la réserve de quelques restes, témoignant à la fois l'excellence du plat et son abondance superflue. »

Les oreilles de veau farcies.

Faites blanchir des oreilles de veau et lavez-les soigneusement. Frottez chaque oreille avec du citron, puis enveloppez-la dans un petit sac de toile bien propre.

Mettez les oreilles dans une casserole contenant du vin blanc sec et du bouillon de bœuf en égale quantité, un oignon, une carotte, cerfeuil, persil, thym, sel et poivre.

Faites bouillir trois heures, en ayant soin de remplacer le vin blanc et le bouillon qui s'évaporent, car les oreilles doivent constamment être baignées. Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les et garnissez l'intérieur du pavillon avec la farce ainsi préparée :

Coupez en petits dés du ris de veau cuit, des filets de poulet rôti, faites-les revenir dans du beurre frais, singez-les de farine, remuez, lorsqu'elle aura roussi, mouillez avec du jus et tenez

le mélange épais et consistant, ajoutez 2 ou 3 cuillerées de crème fraîche, des truffes noires cuites et coupées en menus morceaux, salez, poivrez, retirez du feu. Après deux minutes, versez un jaune d'œuf délayé dans la crème froide. Laissez refroidir l'appareil.

Remplissez de cette farce l'intérieur des oreilles jusqu'au sommet, trempez ensuite chaque oreille remplie de farce dans des blancs d'œufs battus en neige et ensuite dans de la mie de pain rassis passée au tamis.

Faites deux fois la même opération, pour que la couche de panne soit assez épaisse et retienne la farce contenue dans les oreilles. Il faut que tout cela soit fait cinq ou six heures avant la cuisson.

Mettez dans une poêle à frire du bon beurre, placez-y les oreilles sur leur base, puis sur le côté du pavillon enduit de panure. Lorsqu'elles sont frites et bien dorées, retirez-les de la poêle, égouttez-les, et servez avec une sauce, mayonnaise ou béarnaise. C'est une entrée d'une extrême délicatesse.

La poularde de Bresse truffée et cuite à la vapeur.

Ayez une jolie poularde à peau fine, à graisse blanche, aux pattes noires ou grises.

Videz la bête, dégraissez-la et la salez à l'intérieur. Ayez une livre ou deux de truffes noires et rondes et dont la peau soit fine. Lavez, essuyez et pelez vos truffes, coupez-les en dés de la grosseur d'une noisette, mélangez-les avec un hachis fait du foie de la poularde et de deux ou trois truffes, sautez-les

dans de la graisse fondue et tiède de la poularde, arrosez-les d'un demi-verre à bordeaux de fine champagne, salez, poivrez, et bourrez-en le corps de la volaille. Enveloppez celle-ci d'un linge et attendez pour la cuire que l'arome des truffes noires ait parfumé sa chair.

Pour la cuisson mettez un trépied en fer dans le fond d'un pot-au-feu, versez-y six verres de bouillon de bœuf et deux verres de vin blanc sec. Frottez la poularde avec du citron, mettez-la sur le trépied ; le liquide ne doit pas la toucher ; lutez le couvercle du pot-au-feu avec de la pâte à pain. La durée de la cuisson sera une heure et demie. Les volailles grasses cuites à la vapeur sont bien meilleures que bouillies.

La fricassée de poulet.

Découpez selon les règles deux poulettes grasses, mettez-les dans une sauteuse contenant soixante grammes de beurre frais, deux oignons et une petite branche de thym. Salez, couvrez la casserole et placez-la sur un feu modéré. Quand les morceaux sont presque cuits, enlevez thym et oignons, singez de vingt grammes de farine et remuez souvent. Après dix minutes ajoutez 4 cuillerées d'eau froide et frottez le fond et les parois de la casserole pour en détacher les sucs odorants.

Répandez alors sur la fricassée un demi-verre de crème et quatre cuillerées de vin blanc sec, faites mijoter, ajoutez en petite quantité à la fois six décilitres de crème, tenez la sauce bien lisse et masquant la cuiller. Faites mijoter ainsi de vingt-cinq à

trente minutes, goûtez, assaisonnez d'une pincée de poivre fraîchement moulu. Retirez la casserole du feu et après deux minutes versez dans la fricassée deux jaunes d'œufs mélangés dans de la crème froide.

On enrichit cette délicieuse entrée d'une garniture de queues d'écrevisses cardinalisées et revenues dans du beurre frais jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur d'or; à défaut de queues d'écrevisses, on peut mettre des morilles fraîches ou des fonds d'artichants.

Le poulet Célestine.

Ce poulet se faisait à Lyon, il y a cinquante ans, dans un restaurant célèbre nommé le Café du Cercle. Rousselot; le chef des cuisines était un saucier de génie. Voici sa recette du poulet Célestine.

Ayez une jeune poulette tendre mais bien en chair. Découpez-la en morceaux selon la règle.

Placez soixante grammes de beurre frais dans une casserole, faites chauffer jusqu'à ce qu'il ait la teinte noisette.

Mettez les membres de la poulette dans la casserole, faites cuire sur un feu vif et retournez souvent les morceaux.

Ajoutez un quart de champignons, une tomate moyenne bien mûre coupée en petits dés et purgée de ses graines, faites sauter le tout pendant cinq minutes, mouillez d'un verre de vin blanc sec et d'un demi-verre de jus de viande et de fine champagne, salez, poivrez et ajoutez une prise de poivre rouge; faites cuire pendant un quart d'heure. Déposez la viande sur un plat chaud. Dégraissez

la sauce, saupoudrez-la d'un peu de persil et d'une pointe d'ail finement haché, faites-la réduire et versez-la sur le ragoût.

La rissole du Bugey.

Ces excellentes petites rissoles se mangent seulement dans la nuit de Noël; les boulangers et les pâtisseries les sortent brûlantes du four après la messe de minuit et elles réchauffent les estomacs des fidèles.

Voici la recette authentique. Les proportions indiquées sont pour une douzaine.

Coupez en menus dés deux cent cinquante grammes de chair d'un dindon rôti, et cent cinquante grammes de gras double nettoyé et cuit pendant trois heures dans un court-bouillon de vin blanc et de bouillon de bœuf avec oignon, carotte, sel, poivre, thym et cerfeuil.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre frais et un oignon haché, faites-les cuire sans laisser roussir, mettez les viandes, salez, poivrez, et faites sauter pendant cinq minutes. Arrosez d'un demi-verre de jus de dindon rôti, faites mijoter et réduire de moitié, et mêlez au ragoût quarante grammes de raisin de Corinthe. Retirez la casserole du feu, versez la farce sur un plat et laissez-la refroidir.

Pour faire la pâte : pesez une livre et demie de farine, disposez-la en couronne; dans le vide du milieu, mettez trois cuillerées à café de sel, un demi-verre d'eau tiède et autant d'eau froide, pétrissez en ramenant peu à peu la farine dans le centre de la couronne; lorsque la pâte est bien homogène,

étendez-la avec un rouleau à pâtisserie et donnez-lui la forme d'un plateau rond. Lavez une livre et demie de beurre frais, enlevez tout le petit-lait qu'il peut contenir, pétrissez-le et, lorsqu'il est bien lisse, étendez-le à plat sur votre pâte et donnez-lui la même forme.

Repliez une moitié de l'appareil sur l'autre moitié, étendez en nappe mince sans le rouler, répétez huit fois de suite cette opération et ayez soin de saupoudrer souvent de farine la planche sur laquelle vous travaillez et par intervalle laissez reposer la pâte dix minutes quand elle devient moins souple sous le rouleau.

Découpez ensuite des rectangles longs d'une épaisseur d'un demi-centimètre. Garnissez de farce refroidie chacun de ces rectangles, couvrez-les d'un plafond de même pâte, soudez les deux abaisses en les pressant avec vos doigts, dorez-les avec un jaune d'œuf battu, délayé dans un peu d'eau. Mettez-les au four pendant vingt-cinq à trente minutes et servez brûlants.

Les écrevisses à la Nantua.

Jetez les écrevisses dans de l'eau bouillante *non salée*. Les laisser bouillir pendant cinq minutes.

Égouttez-les ; décoquillez-les, puis faites-les mijoter très lentement dans du beurre très frais. Lorsqu'elles auront ainsi mijoté pendant trente minutes, le beurre doit être rose : à ce moment jetez un peu de farine sur les écrevisses et remuez-les avec une cuillère en argent. Pour cinq douzaines de grosses queues d'écrevisses, mettez une demi-cuillerée à bouche de farine (cinq douzaines

d'écrevisses font un plat pour cinq personnes). Lorsque la farine et les écrevisses sont bien mélangées, versez, pour cette même quantité, un quart de litre de crème fraîche très douce. Remuez le tout en laissant bouillir trois à quatre minutes. Salez, poivrez, servez dans de petites coquilles de Saint-Jacques.

La fondue de Belley.

Pour réussir ce plat tant apprécié de Brillat-Savarin, il faut avoir des œufs pondus le matin du jour où l'on veut les employer, du beurre frais, de l'excellent fromage de gruyère, et des truffes noires. rondes et odorantes.

Lavez, nettoyez et pelez les truffes noires. Coupez-les en très petits dés, placez-les dans une casserole avec du beurre, faites-les sauter pendant cinq minutes, salez et poivrez. Retirez-les du feu et mettez-les sur une assiette. Pesez le nombre d'œufs que vous voulez employer, ayez un morceau de gruyère pesant le tiers des œufs et un morceau de beurre le sixième de leur poids.

Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes et les battez isolément. Quand les blancs moussent, mettez les jaunes lentement, ajoutez le beurre coupé en petites lames, le fromage râpé, et enfin les truffes.

Versez dans un plat d'argent un demi-verre de jus de dindon rôti ou de jus de viande, et, lorsqu'il sera bouillant, jetez-y votre préparation, en la fouettant d'une main légère, avec le fouet à blancs d'œufs. Lorsque le mélange commencera à devenir onctueux, retirez le plat du feu et continuez

à fouetter jusqu'à ce que vous obteniez une crème lisse ; répandez alors, dans la fondue, 2 ou 3 cuillerées de jus, et un morceau de beurre de la grosseur d'une noix divisé en six parcelles, rapprochez du feu pour finir la cuisson.

La fondue doit rester crémeuse.

Poivrez et servez sans retard.

Les morilles noires en Valromey.

La morille, qui ne fait qu'une courte apparition au printemps, est, bien préparée, un des meilleurs champignons que l'on puisse manger. Les noires sont meilleures que les blanches, elle ont plus de parfum et sont plus petites. Avant de les préparer, il faut couper l'extrémité de leur pédoncule, les fendre dans le sens de la longueur et les laver à l'eau froide, car souvent elles contiennent du sable qui craque sous la dent. Après les avoir bien débarrassées de tout gravier, bien nettoyées et changées d'eau plusieurs fois, on les laisse égoutter.

Placez alors sur le feu une casserole avec les morilles et 40 grammes de beurre, laissez-les s'attendrir et rendre leur jus, quand elles sont suffisamment cuites, singez de vingt grammes de farine, modérez le feu, et remuez souvent ; après dix minutes, mouillez avec un peu de jus de viande ou du bouillon et répandez ensuite dans la casserole, par petite quantité, six décilitres de crème douce. Salez et poivrez. Laissez mijoter vingt minutes. Retirez la casserole du feu et colorez la sauce de deux jaunes d'œufs délayés dans un peu de crème froide.

Ce plat est délicieux.

FRANCHE-COMTÉ

La panade.

Est un mets essentiellement comtois. Il faut la faire dans une casserole de terre; on y entasse les restants de pain que l'on a pris soin préalablement de faire griller. On mouille à fond avec de l'eau bouillante; on laisse bouillir, pas trop fort, pour que la panade ne monte pas et ne déborde pas; après le premier bouillonnement on s'en tient à un mijotement régulier; ce mijotement doit durer une heure et demie environ. *Un quart d'heure seulement avant* la fin de la cuisson on remue la panade avec une cuiller en bois, de façon à bien délier le pain, on ajoute un gros morceau de beurre frais et l'on sert.

Le bouillon de grenouille.

Ce bouillon bien fait doit être limpide, d'une couleur jaune paille et d'un goût si fin qu'il peut être pris, même par les connaisseurs, pour du bouillon de poulet.

Pour le bien réussir il faut mettre les grenouilles, comme pour le pot-au-feu, dans l'eau froide, saler, partir à feu vif jusqu'à l'ébullition, écumer avec soin; puis ajouter ce que les ménagères comtoises appellent *la saveur*: c'est-à-dire poireaux, carottes,

navets, panais coupés en lamelles pour en faciliter la cuisson. Dès que les légumes commencent à bouillir, modérer le feu de façon à obtenir un mijotement régulier. Une heure et demie, ou deux heures au plus, sont très suffisantes pour obtenir le parfait degré de cuisson. Avoir soin, pendant tout le temps de l'ébullition, de ne pas couvrir hermétiquement la marmite, le bouillon deviendrait trouble.

Les gaudes

(Farine de maïs).

Mettez les gaudes dans un saladier, jetez dessus de l'eau fraîche, remuez-les bien. Ajoutez un bon morceau de beurre frais et remuez encore. Puis mettez-les sur le feu pendant trois heures et demie. Pendant la première partie de la cuisson, remuez de temps en temps pour qu'elles n'attachent pas, puis laissez-les reposer pour qu'elles s'épaississent.

On peut ajouter, avant de les servir, une forte cuillerée de crème fraîche par convive. C'est un excellent plat du vendredi.

La timbale de macaroni.

Pochez cinq cents grammes de macaronis à l'eau bouillante avec de la graisse de bonne qualité. Quand ils sont cuits, égouttez-les.

Préparez, dans une autre casserole, 5 décilitres de jus que vous épaissirez avec un roux blanc, puis vous ajouterez la même quantité de sauce tomate épaisse; mettez du sel, du poivre, des 4 épices et une forte proportion de fromage de

gruyère bien frais, taillé en petites lamelles. Posez la casserole sur un feu modéré et quand, le fromage étant fondu, la sauce est à point et masque d'une couche épaisse la cuiller, ajoutez-y jambon, langue écarlate taillés en dés, morilles ou champignons, ris de veau et quenelles et réunissez le tout au macaroni. Assurez-vous que l'assaisonnement est bien relevé. Cette timbale se mange brûlante soit dans une croûte en pâte brisée, ou à défaut de croûte, dans un saladier que l'on décorera avec des quenelles, des morilles et des écrevisses, et que l'on aura soin de maintenir au bain-marie pour que la garniture reste bien chaude.

La quenelle.

La quenelle de brochet eut pour inventeur Bontemps, le célèbre cuisinier comtois. Elle se prépare de la façon suivante : éléments à employer en proportions égales, brochet, panade et beurre.

La chair du brochet crue doit être détachée, épluchée et passée au tamis ou à la passoire et pilée, pendant huit ou dix minutes, après avoir été légèrement salée.

La panade se fait avec de la mie de pain, trempée dans du lait et liée avec un jaune d'œuf bien frais.

On réunit ensuite la panade et le brochet et on pile le tout ensemble pendant environ dix minutes. Au fur et à mesure que la pâte s'épaissit on ajoute, un par un, quatre jaunes d'œufs (pas les blancs). Quand la pâte est à point et bien lisse, on ajoute de l'excellent beurre (la finesse de la quenelle dépend de la qualité du beurre). Mais il faut d'abord ma-

nier ce beurre seul dans un mortier, pour qu'il s'amalgame bien avec la pâte. Quand le tout est terminé, on retire la pâte du mortier et, sur une planche saupoudrée de farine, on découpe cette pâte avec un couteau trempé dans l'eau chaude en carrés bien réguliers.

On jette ces carrés dans une grande casserole d'eau bouillante; on les laisse cuire et se gonfler pendant dix minutes, puis on les retire. Les quenelles sont faites et bonnes à être mangées. Autour d'une volaille au blanc elles constituent une délicieuse garniture ou, dans un vol-au-vent, elles ne ressemblent en rien aux quenelles parisiennes dont la base de la pâte est le plus souvent le veau et la tétine. On peut faire ces quenelles avec du merlan, en procédant exactement de la même façon que pour le brochet.

Le véritable salmis de bécasses.

Plumez et videz la bécasse qui ne doit pas être trop avancée. Gardez les intestins, découpez l'oiseau.

Faites un roux dans lequel vous mettez à revenir un hecto de petits lards, oignons, échalotes, bouquet garni, un clou de girofle et quelques grains de genièvre écrasés; lorsque le roux sera d'un blond foncé mettez-y les morceaux de bécasse, ajoutez trois gousses d'ail, mouillez avec quatre décilitres de bon vin rouge. Laissez bouillir le tout pendant trente minutes à petits bouillons. Retirez alors les morceaux de bécasse que vous tenez au chaud, mélangez à la sauce les intestins que vous

aurez pilés avec quelques gouttes d'huile d'olive. Faites réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle masque la cuiller et la versez à travers la passoire sur les morceaux de bécasse.

Et surtout gardez-vous de faire rôtir la bécasse avant de commencer le salmis, c'est une erreur grossière.

Potée.

Mettez dans un pot-au-feu un morceau de lard, des pommes de terre, des choux, des carottes, de gros haricots verts. Faites bouillir; quand les légumes sont cuits retirez-les, égouttez-les dans une passoire à gros trous.

Mettez du saindoux dans une cocotte en fonte, et passez vos légumes dedans sans les cuire. Regardez si votre lard est à point en le piquant avec une aiguille à larder; si elle entre facilement, mettez vos légumes sur un plat, le lard par-dessus.

Naturellement, si le lard n'est pas tendre, laissez-le encore cuire tout seul.

Pour la soupe, laissez quelques légumes, faites bouillir, et versez sur du pain de ménage coupé en tranches minces; il est mieux d'ajouter un peu de saindoux dans la soupe pendant qu'elle cuit.

Mate-faim ou matafam.

Délayez 3 œufs entiers, une pincée de sel fin, 3 cuillerées de sucre en poudre. Ajoutez peu à peu 250 grammes de farine. Remuez pour que la pâte soit lisse, ajoutez un peu de lait et une cuillerée d'eau-de-vie ou de fleur d'oranger.

Faites à part une friture chaude, faites pocher la pâte par cuillerée dans cette friture comme on fait pour les beignets, les retournez, les laissez bien dorer, et servez chaud, saupoudrés de sucre.

Fromagère ou quincoyote.

Prenez du lait caillé. Faites-le chauffer sans bouillir, de manière à pouvoir retirer tout ce qui est épais avec une écumoire, que vous mettrez à égoutter dans une passoire.

Quand ce fromage blanc, à demi cuit, est égoutté, pressez-le fortement dans un linge pour en faire sortir tout le petit-lait, puis émiettez-le finement dans une terrine que l'on met à chaleur douce (certaines ménagères mettent la terrine dans leur lit), remuez souvent tous les jours jusqu'à ce que la pâte soit devenue jaune et sente fort.

Alors on met le fromage dans une casserole sur un feu doux, on ajoute un peu d'eau bouillante et du beurre frais, du sel, du poivre, de manière à former une pâte lisse. On met la quincoyote dans des assiettes ou dans des bols, on la mange chaude ou froide selon les goûts, elle peut se garder près d'un mois.

Disons la vérité : ce n'est pas un régal.

ALSACE

La choucroute.

Après avoir lavé la choucroute dans plusieurs eaux, mettez-la dans une marmite en terre avec un bon morceau de lard de poitrine fumé maigre, des saucisses, des cervelas, de la graisse d'oie ou de rôti, 6 à 8 baies de genièvre, un demi-verre de vin blanc, et du bouillon. Faites cuire six heures à feu doux. Servez la choucroute garnie copieusement de lard, de saucisses, et de cervelas.

Le jambon.

Après avoir dessalé un jambon, on l'entoure complètement d'une bonne couche de pâte à pain, puis on le fait cuire dans le four du boulanger. Le jambon cuit de cette façon reste très juteux.

Bakenofe

Beurrez une marmite en terre et disposez au fond une couche d'oignons hachés, une couche de pommes de terre coupées en rondelles, une carotte, quelques brins de persil, un quart de feuille de laurier; par là-dessus mettez la viande (porc et mouton, ou bœuf et porc), une livre et de mie à deux

livres en tout; salez, poivrez, recouvrez encore d'une couche de pommes de terre, versez un verre de vin blanc. Couvrez et portez chez le boulanger. Le plat mis au four à huit heures du matin est bon à être mangé vers midi.

Gâteaux aux oignons

(Hors-d'œuvre chaud).

Foncez une plaque à gâteau d'une pâte brisée et recouvrez de l'appareil suivant :

Prenez une botte de jeunes oignons avec leur verdure, coupez-les en petits morceaux, faites-les revenir dans du beurre, salez un peu, très peu, et ajoutez, hors du feu, trois œufs et trois grandes cuillerées de crème épaisse. Mélangez vivement et versez le tout sur la pâte. Ajoutez sur le mélange de petits lardons de lard maigre fumé (préalablement dessalés). Laissez cuire une demi-heure à four chaud.

Le raifort.

I. Raifort froid. — Râpez le raifort, ajoutez sel, poivre, huile, vinaigre, un peu de bouillon chaud. Laissez refroidir; servez avec le bœuf du pot-au-feu.

II. Sauce raifort. — Faites bouillir un demi-litre de crème double, ajoutez 70 grammes de raifort râpé et une pincée de sel; servez avec un gigot d'agneau rôti.

Autre sauce raifort. — Mettez dans une petite casserole le raifort râpé avec un peu de beurre frais,

laissez cuire quatre minutes, ajoutez 10 grammes de farine, 30 grammes de chapelure, puis du bouillon. Laissez mijoter une à deux heures ; servez avec un rôti de bœuf nature.

Les choux rouges.

Coupez les choux rouges en lanières, comme pour la choucroute, lavez-les dans l'eau froide.

Mettez dans une marmite un oignon haché, deux cuillerées de graisse d'oie, les choux, puis sur le tout un verre de vin rouge ; trois heures de cuisson.

Kafferkrautz

(Couronne en torsade).

Une livre et demie de farine, un quart de beurre frais, 4 œufs, 4 cuillerées de sucre en poudre et des raisins. Faites la pâte la veille avec de la levure, laissez reposer dans un endroit frais. Le lendemain retravaillez la pâte, nattez-la ; posez deux nattes l'une sur l'autre, mettez entre les deux un peu de beurre. Enfournez à four chaud pendant trois quarts d'heure à peu près.

Kougelhopf.

Prenez une livre de farine, 150 grammes de beurre frais, une pincée de sel, une bonne cuillerée à soupe de sucre en poudre, 3 œufs, un petit verre de kirsch, et un peu de levure délayée dans du lait tiède. Faites avec tout cela une pâte bien tra-

vaillée. Beurrez largement un moule à Kougelhoppf; mettez dans le fond des amandes coupées par moitié; versez la pâte dans le moule à mi-hauteur, laissez lever dans un endroit chaud. Faites cuire à four chaud pendant trois quarts d'heure.

Gâteau au fromage blanc.

Foncez une plaque à gâteau de pâte brisée, et recouvrez de l'appareil suivant :

Passez au tamis de crin un fromage blanc; travaillez-le ensuite avec de la crème douce, 2 œufs, une cuillerée de farine.

Après avoir rempli la plaque, on sème petits lardons et petits morceaux de beurre frais sur le mélange. Vingt minutes de cuisson. Servir chaud ou tiède.

LORRAINE

Les Lorraines sont en général d'excellentes cuisinières, elles font admirablement la pâtisserie, et c'est parmi elles que se recrutent le plus grand nombre de cordons bleus.

Aussi presque toutes les recettes lorraines sont-elles parfaites; elle doivent plaire aux gourmets. C'est pour nous un plaisir de donner les suivantes, qui ne sont pas très connues :

Foie gras en terrine.

Prenez un beau foie gras bien frais, coupez-le en tranches d'égale grosseur. Enlevez avec soin toutes les fibres qui peuvent s'y trouver.

Posez dans une terrine ronde une tranche de foie, du sel, du poivre et continuez ainsi jusqu'en haut de la terrine. Ne pas oublier de mettre des truffes par petits morceaux. Mettez ensuite la terrine dans un bain-marie et posez-la dans le four. Laissez cuire trois quarts d'heure.

On peut remplacer le couvercle par une soucoupe remplie d'eau; de cette façon le foie ne se dessèche pas sur le dessus.

Quand le foie est cuit et que la terrine est bien refroidie, il faut recouvrir le dessus d'une bonne couche de graisse d'oie fondue, et fermer ensuite le couvercle.

Ayez soin de remplacer par de l'eau chaude l'eau du bain-marie, qui s'évaporerait pendant la cuisson.

Pâté lorrain.

Cinq quarts de beurre, autant de farine, un peu d'eau, une livre de veau, une livre de porc, coupés en lanières et marinés dans l'huile d'olive avec une échalote, une feuille de laurier et deux clous de girofle.

Préparer la pâte et l'étendre, comme pour faire une tarte.

Partager la pâte en deux : l'une servira pour le fond, l'autre pour le couvercle ; poser la viande sur la partie du fond, recouvrir d'une mince couche de pâte, ramener les bords du fond sur cette pâte, coller avec de l'eau à l'endroit relevé, puis couvrir avec le couvercle de pâte, laisser une cheminée et mettre au four.

Quiche lorraine.

Faites une pâte à tarte pas trop légère, mais cependant bien travaillée ; étendez-la très mince sur un plateau à tarte préalablement saupoudré de farine. D'autre part mélangez trois œufs (jaune et blanc), six cuillerées de crème épaisse, un peu de sel fin, des chons de lard frais et un demi-quart de fromage râpé ; versez ce mélange homogène sur la tarte de façon à ce qu'il ne dépasse l'épaisseur d'un gros sou. Mettre à four chaud, cuire un quart d'heure ; la quiche doit être dorée, saisie, pas trop cuite ; quand la pâte du dessus tourne en eau, la quiche est ratée.

Terrine de gibier.

Prenez le gibier quel qu'il soit, à poil ou à plume, et joignez-y une égale quantité en poids de veau et de porc frais. Coupez le tout en tranches assez fines.

D'autre part, faites une farce un peu montée avec les débris du gibier, persil, échalote, oignons hachés, truffes et lard.

Rangez, par lits alternés dans la terrine : le gibier, le veau, le porc, le hachis et des truffes coupées en liard. Faites cuire au four, laissez trois ou quatre heures.

Préparez un jus, assez épais pour donner de la gelée, avec tous les os et débris du gibier et de la viande et versez sur la terrine quand elle sort du four. Le lendemain, couvrez soigneusement la terrine avec une couche de saindoux, et, si vous voulez la conserver longtemps, mettez autour du couvercle qui doit fermer hermétiquement, une bande de papier de plomb.

On peut garder ainsi les terrines depuis l'ouverture de la chasse jusqu'en juin. En hiver, on ajoute un peu de foie gras frais au mélange, ce qui rend ces terrines encore plus délicates.

Elles sont plus fines, faites avec du gibier à plumes.

Gâteau de nouilles lorrain.

Mélangez sur une planche 3 ou 4 œufs, un peu de farine (juste assez pour pouvoir faire une pâte malléable); séparez en deux cette pâte et étendez-

la sur la planche avec un rouleau, de façon à la faire aussi mince que possible. Séchez cette pâte avec un linge. Coupez-la en lanières très fines. Les nouilles sont faites, il n'y a plus qu'à les laisser blanchir dix minutes à l'eau bouillante, à les égoutter, puis à les replacer dans une casserole en fonte, bien beurrée, et à les laisser gratiner.

Ramequin.

Faites bouillir un quart de litre de lait, jetez-y vivement 3 cuillerées de farine, un demi-quart de fromage de gruyère râpé, une petite pincée de sel. Remuez. Laissez refroidir un peu. Ajoutez trois jaunes d'œufs. Battez les blancs en neige ferme et les ajoutez. Versez le tout dans un plat beurré, mettez le plat au four (pas trop chaud) et laissez cuire environ vingt-cinq minutes.

Crêpes lorraines.

Mélangez ensemble six cuillerées à soupe de farine, 2 œufs, une cuiller à café d'huile d'olive, une pincée de sel fin. Ajoutez du lait en quantité suffisante pour faire avec le tout une pâte consistante. Laissez reposer une heure ou deux, puis faites à la poêle des crêpes minces, qui se mangent avec du sel.

Sauce matelote.

Faites fondre un bon morceau de beurre dans une casserole. Mélangez avec du court bouillon de

poisson. Ajoutez deux cuillerées de crème fraîche. Laissez cuire dix à quinze minutes.

Knepfen ou Kneppes.

Écrasez deux pommes de terre cuites à l'eau, et mélangez-y un peu de farine, trois ou quatre œufs, un peu de lait, de façon à obtenir une pâte homogène. Faites bouillir de l'eau légèrement salée et jetez dans cette eau de petits morceaux de cette pâte. Quand ils sont cuits, retirez-les, faites-les égoutter, chauffez du beurre dans une casserole et cuisez les kneppes comme on le ferait pour des nouilles.

Matelote de Metz.

Il vous faut un oignon moyen ou deux petits; une feuille de laurier, un clou de girofle, un bouquet de persil, une échalote, du sel et du poivre, de l'eau ou du bouillon (plutôt du bouillon). Faites donc cuire d'abord tous les assaisonnements, joignez ensuite le poisson ou les poissons (écaillés, vidés, lavés avec soin et coupés en morceaux), recouvrez ce poisson avec du vin rouge pour qu'il soit bien baigné. Laissez cuire le tout pendant quinze ou vingt minutes.

D'autre part, dans une autre casserole, faites dorer au beurre 2 douzaines de petits oignons. Quand ils ont pris couleur, retirez les oignons, ajoutez beurre et farine pour faire un roux et mouillez le roux avec la cuisson du poisson; remettez alors vos oignons, laissez bien cuire à petit feu et versez-les ensuite dans la casserole du poisson.

Avant de servir ajoutez trois ou quatre boulettes de beurre frais pétri avec de la farine, retirez le persil et le laurier, laissez encore un peu mijoter. Puis versez la matelote dans un plateau chauffé à l'avance et garni avec des tranches de pain cuites au beurre.

Riz perdu ou bricole.

Lavez soigneusement 4 ou 5 cuillerées de riz caroline, mettez-le dans une terrine avec quelques morceaux de sucre et un peu de vanille.

Remplissez la terrine au trois quarts de lait et mettez-la dans un four très doux. Ajoutez du lait au fur et à mesure que celui-ci se réduit. Laissez cuire quatre ou cinq heures et servez dans la terrine.

Kougelhof.

Prenez un quart de lait, un quart de beurre, 3 ou 4 cuillerées de sucre en poudre, 3 œufs, 20 grammes de levure, une demi-livre de farine, quelques raisins de malaga, et une pincée de sel fin.

Mettez la farine dans une terrine avec les œufs (jaunes et blancs), le sel, le sucre, les raisins. D'autre part, faites tiédir ensemble dans une petite casserole le lait, le beurre et la levure.

Délayez ensuite le tout dans la terrine, battez pendant dix minutes, un quart d'heure. Versez dans un moule bien beurré et ne le remplissez qu'au tiers ; la pâte doit lever et remplir le moule (évitiez les courants d'air). Quand la pâte est levée, mettez le kougelhof dans un four assez chaud pendant trois quarts d'heure.

Plombière.

Prenez : 60 centilitres de lait, 4 œufs, 100 grammes de sucre, un quart de gousse de vanille, 3 pleines cuillerées à bouche de fécule, 6 à 8 macarons.

Faites bouillir le lait avec la vanille, sucrez-le.

Délayez la fécule dans du lait froid déjà bouilli. Versez la fécule délayée dans le lait chaud qui est sur le feu et tournez jusqu'à ce que le mélange soit d'une épaisseur semi-fluide.

Retirez alors la casserole du feu et mettez un par un, en tournant toujours, les quatre jaunes d'œufs dans la pâte. Quand ceci est fait, versez le tout dans un plat et laissez refroidir. Il est préférable que cette première opération ait lieu le matin,

À l'heure du repas, battez les quatre blancs d'œufs en neige, écrasez les six macarons et mélangez-les à vos blancs battus, puis versez le mélange, en tournant, dans le premier appareil. Mettez le tout dans une casserole d'argent et faites cuire au four, comme un soufflé, environ une demi-heure.

Gâteau au chocolat.

Il faut avoir : trois tablettes de chocolat (cela fait environ 250 grammes), 125 grammes de sucre en poudre, 125 grammes d'amandes, 60 grammes de fécule, six œufs, un peu de vanille, un verre de lait.

On fait fondre le chocolat dans le lait vanillé presque jusqu'à réduction ; on ajoute le sucre en poudre ; on retire du feu ; on ajoute le beurre, la fécule, et les amandes pilées, puis on mélange les

jaunes d'œufs, on bat ; on ajoute encore les blancs d'œufs montés en neige ; on verse le tout dans un moule uni et bien beurré et on laisse cuire environ une demi-heure à four moyen. L'intérieur du gâteau doit rester moelleux.

Gâteau de Nancy à la financière.

Vous prenez un quart pesant de mie de pain, vous en faites une bouillie avec un demi-litre de lait bouillant et gros comme un œuf de bon beurre frais.

Pilez d'autre part un quart de rouelle de veau, un demi-quart de moelle de bœuf, versez dedans la bouillie chaude, salez et poivrez, et continuez à piler en ajoutant un à un 4 jaunes d'œufs ; battez en neige les 4 blancs, ajoutez-les à leur tour avec une cuillerée de crème fraîche.

Graissez un moule avec du beurre et disposez encore, par-dessus le beurre, du papier d'office à l'intérieur du moule, pour que la pâte n'attache pas ; faites cuire au four ou au bain-marie avec feu dessus et feu dessous, pendant une heure et demie au moins.

Renversez le gâteau sur un plat et garnissez avec une sauce au coulis d'écrevisses, semée de champignons, de petits morceaux de ris de veau, de laitances de carpes et de queues d'écrevisses.

SAVOIE ET DAUPHINÉ

Les truites de rivière sont exquisés en Savoie et en Dauphiné; rien ne peut donner une idée de la délicatesse de leur chair quand on les mange sur place. Car la truite de rivière ne voyage pas. Celles que nous avons à Paris, même transportées vivantes dans des viviers, sont des truites désenchantées. Elles n'ont plus ce bondissement de torrent, elles ne paraissent plus avoir fait joyeusement la culbute dans la poêle. La meilleure façon d'accommoder les truites est celle qui est connue sous le nom charmant de *truite meunière*: Videz, ébarbez, et séchez bien vos truites. Passez-les dans la farine des deux côtés, sur une planche. Faites-les cuire doucement à la poêle dans du beurre bien frais; il faut que le beurre soit très chaud. Remuez les truites de temps en temps, pour qu'elles n'attachent pas au fond de la poêle et pour qu'elles gardent leur fermeté. Quand elles sont cuites, on les dresse dans un plat chaud, on les sale légèrement et l'on a soin de les arroser avec le beurre fondu dans lequel elles ont cuit et qui aura une belle couleur dorée.

Le gratin dauphinois.

Ce plat national excellent se prépare de la façon suivante :

Ayez un plat de terre peu profond.

Coupez dedans, en tranches minces, de bonnes pommes de terre. Battez un œuf entier avec du lait et un peu de fromage râpé, salez *à peine*. Versez cette sauce sur les pommes de terre de façon à ce qu'elles en soient baignées; coupez 4 morceaux de beurre bien frais que vous mettez sur le gratin et faites-le cuire au four à feu vif et à feu de bois de préférence, pendant une heure trois quarts.

Matéfaim.

Mettez dix cuillerées de farine de froment dans un saladier, cassez dedans cinq œufs, battez le tout en y ajoutant un peu d'eau, jusqu'à ce que la pâte ait une consistance un peu fluide; ajoutez un peu de sel et un verre à liqueur de bon cognac. Faites chauffer, dans une grande poêle, de la bonne huile d'olive; quand elle est chaude, sans être bouillante, versez la pâte par cuillerée et formez un seul gâteau. Le matefaim une fois formé, retournez-le dans la poêle, pour qu'il cuise également de chaque côté

LIMOUSIN

Gateau limousin

(Le clafoutis).

Mettez dans une terrine trois cuillerées de farine, trois de sucre en poudre et une pincée de sel. Ajoutez trois œufs et mélangez bien avec la cuiller. Versez par-dessus, par petites quantités, surtout au début, trois quarts de lait; délayez bien le tout.

Ayez d'autre part un plat allant au four. Garnissez tout le fond de belles cerises *noires* (1 livre 1/2) et versez votre crème par-dessus.

Cuisez au four et servez chaud, saupoudré de sucre.

Las Farsaduras

(Les farcidures).

Prenez une livre de farine de sarrazin ou de maïs (on peut mélanger la première avec de la farine de froment). Délayez dans de l'eau, en y incorporant une livre d'oseille et quelques blettes coupées menu; salez et épicez, et versez sur la pâte; ajoutez quelques morceaux de lard et remuez bien le tout. De cette pâte, faites ensuite un certain nombre de boules, suivant la quantité de matière employée; enveloppez et cousez chacune de ces boules dans une

feuille de chou ; cuisez dans une marmite d'eau avec petit salé, pomme de terre et choux. Servez la soupe avec les légumes, puis à part les farcidures avec le petit salé.

Champignons farcis.

Prenez de beaux cèpes du Limousin, enlevez le chapeau de la tige, épluchez-les et garnissez-les de hachis fait de viande fraîche de porc et veau, et relevé d'ail ; vous placez ces champignons dans un plat de terre ou en grès, bien serrés les uns contre les autres ; vous répandez sur le tout quelques bourrelets de beurre frais, puis vous mettez au four, en ayant soin de recouvrir le plat d'une feuille de papier beurrée ou huilée.

On mêle parfois aux champignons des pommes de terre farcies de la même façon.

Ce mets est un peu lourd à l'estomac, si l'on en abuse, mais il est exquis.

Gâteau Limousin

(Lou cassa-musel).

Salez et pétrissez du beurre mélangé à du *caillé* blanc. Mélangez ensuite le tout avec de la farine, en y ajoutant une petite quantité de lait, si la pâte ainsi obtenue était par trop épaisse. Beurrez une *tourtière* en tôle ; versez-y votre pâte et cuisez au four. Vous aurez ainsi le *cassa musel* ou *cacha musel* (casse-museau), gâteau excellent.

AUVERGNE

Il y a peu d'oppositions aussi frappantes que celle qui existe entre l'Auvergne et l'Auvergnat.

La beauté de l'Auvergne est faite de la grâce, de la diversité infinie de ses paysages : et, sous un ciel toujours un peu voilé, c'est la fraîcheur merveilleuse d'une contrée à qui mille sources gardent, jusqu'à la fin des automnes, un aspect de renouveau.

Là-haut, sur les crêtes déchiquetées qui au soleil couchant figurent des murailles farouches, s'étendent à perte de vue les plus frais pâturages ; et des lacs mystérieux dorment au fond des vieux cratères éteints.

La richesse des plaines est sans monotonie ; il semble que toutes ces petites rivières rapides se multiplient pour ne rien négliger de ce qu'il faut arroser : les grands vergers, les luzernes et les jardins.

Dans ce pays de douceur, où la vie semble en être restée au temps des bucoliques, naissent les hommes le plus positifs, race assez pauvre en artistes et en poètes, mais la mieux douée pour la lutte. Ces arvernes de vieille souche pourraient se donner la devise du Taciturne : « Il n'est pas nécessaire d'espérer pour entreprendre, ni de réussir pour persévérer. »

Le mépris de l'Auvergnat pour le superflu et la gloriole fait une partie de sa force ; mais il a contribué aussi à mettre en évidence son économie légendaire.

Il est donc assez naturel qu'en fait de nourriture cet homme à l'esprit pratique recherche de préférence ce qui « profite », suivant le terme expressif qui lui est cher. Ne lui parlez pas de farces et de coulis compliqués : ce qu'il aime, c'est une bombance de choux, de lard et de pommes de terre qui constitue la fameuse « soupe aux choux » ; et voici la recette populaire :

La soupe aux choux.

Il faut d'abord vous procurer de ces petits choux frisés, ronds et durs comme une pomme, du lard maigre, du petit salé, une tranche de jambon que vous aurez fait tremper d'avance à l'eau froide, pour en enlever l'excès de sel.

Mettez de l'eau dans la marmite et, pendant qu'elle chauffe, nettoyez soigneusement les choux dont vous enlevez les grosses feuilles et la partie dure de la tige. Quand l'eau bout, jetez-y choux, lard, etc. et quelques grosses pommes de terre toutes rondes ; laissez cuire au moins deux heures ; quand le lard est devenu rose et transparent, les choux en bouillie et votre maison remplie d'une odeur pénétrante de soupe, vous retirez et arrangez sur un plat : jambon, petit salé, lard, pommes de terre et la plus grande partie des choux ; goûtez le bouillon ; s'il est trop salé, allongez-le avec de l'eau bouillante et versez sur des tranches de pain bis.

La soupe aux haricots secs.

Dite « soupe de fèves », se prépare de même, sauf qu'il faut mettre les haricots dans l'eau froide, la veille du jour où on les fait cuire.

La soupe aux raves.

Possède un petit goût sauvage qui n'est pas désagréable. Dans l'eau bouillante, jetez raves et pommes de terre, coupées en morceaux; à la fin de la cuisson, vous remplacerez l'eau qui s'est évaporée par du lait. Faites encore quelques bouillons et trempez sur tranches de pain.

Plus encore que la soupe aux choux, le plat de résistance des festins auvergnats est *le gigot aux pommes de terre*.

Le gigot aux pommes de terre.

Dans un grand plat creux en terre rouge (qui paraîtra sur la table) vous coupez en tranches minces des pommes de terre d'espèce farineuse; vous en emplissez à peu près le plat et vous coupez dessus quelques morceaux de lard maigre et du beurre, de l'ail coupé menu, sel, poivre et eau froide.

Placez, sur les pommes de terre, le gigot couvert également de lard et de beurre et envoyez au four du boulanger. Dans le four de la cuisinière, les pommes de terre n'auront pas le même « fondant ».

On peut accommoder de même les pommes de terre sans gigot, mais en augmentant la quantité de beurre et de lard ; c'est tout à fait délicieux.

Les pommes de terre au lard.

Pour les pommes de terre au lard, dites pommes de terre « rouchides », il faut des vitelotes.

Coupez du lard dans la poêle, laissez-le fondre et jetez-y vos pommes de terre coupées en tranches minces. Salez, poivrez et couvrez avec une assiette ; de temps à autre remuez la poêle, pour que vos pommes de terre cuisent également. Servez très chaud et mangez avec du pain bis.

Puisqu'il est question de pommes de terre, je dois ajouter la recette des « pachades » qui est un plat horriblement indigeste. Vous râpez des pommes de terre crues, que vous battez avec deux œufs (pour cinq à six personnes), sel et poivre. Versez le tout dans la poêle où vous aurez mis chauffer le beurre, remuez constamment et faites dorer de chaque côté.

Mouton au vin, dit salmis de mouton.

Faites revenir des morceaux de mouton avec un oignon, lard et beurre ; puis ajoutez une cuillerée de farine que vous laisserez roussir et enfin du bon vin rouge en quantité suffisante pour baigner la viande et un bouquet garni, sel et poivre. Laissez réduire doucement. On peut y adjoindre des pommes de terre comme au ragoût ordinaire.

Le vin, quoiqu'il ne soit pas rare, est une gour-

mandise en cuisine auvergnate. Rien n'est plus stomachique, paraît-il, qu'un bouillon très chaud additionné de quelques grands verres de vin pur ; après quoi, il n'y a plus qu'à s'aller mettre au lit.

Je ne sais si la recette du coq au vin n'est pas universellement connue ; je ne l'ai cependant jamais vue dans les livres de cuisine.

Le coq au vin.

Saignez un coq dont vous réservez le sang, mêlé d'un filet de vinaigre.

Découpez le coq en morceaux, que vous faites revenir dans le beurre, avec quelques petits oignons et morceaux de lard. Quand les morceaux ont pris couleur, ajoutez une sauce faite ainsi qu'il suit :

Faites un roux dans lequel vous versez un verre de bouillon et un verre de très bon vin rouge ; versez cette sauce sur le poulet ; ajoutez un bouquet garni et achevez la cuisson.

Cinq minutes avant de servir, joignez-y le sang que vous avez gardé et laissez faire quelques bouillons. On peut dégraisser la sauce avant de servir. Je recommande le coq au vin.

Boudins aux pommes.

Les boudins d'Auvergne, que chacun fabrique à son tour quand on tue le « monsieur », comme ils disent ironiquement, ne ressemblent en rien comme goût à l'œuvre des charcutiers ; c'est un plat d'une saveur très distinguée et d'une contexture suave, si

j'ose dire. En dehors des soins recherchés qu'on apporte à sa confection il y entre toute sorte de parfums : persil, cerfeuil, un brin de céleri, un verre de rhum, et des graines de fenouil, séchées au four et pilées, qui ajoutent le fin du fin.

Voici comme on prépare le boudin aux pommes : Faites revenir dans très peu de graisse les boudins ; lorsqu'ils sont cuits, massez-les dans un coin de la poêle et mettez à côté des pommes de reinette, que vous aurez coupées en tranches circulaires (en travers de la pomme). Lorsqu'elles sont cuites, ce qui est rapidement fait, servez-les avec les boudins disposés dessus.

Les champignons.

A cause de l'abondance des sources, il n'y a si petit bois qui n'abrite une minuscule forêt de champignons, depuis les gros cèpes à la chair forte et serrée comme une venaison, jusqu'aux fragiles chanterelles, sans parler d'un autre champignon « à la cannelle » et d'un autre dit « à la bécasse », aussi somptueux de couleurs que s'il était empoisonné. Il y a une manière très simple de préparer tous ces champignons : épluchez-les soigneusement et les mettez dans une grande poêle sans rien autre : il en sort une quantité d'eau, gardez-vous bien de la jeter, laissez-la évaporer, puis mettez dans vos champignons un gros morceau de beurre, sel, poivre et ail à volonté. Vous avez dans votre assiette tout le parfum de la forêt.

Les tartes, les friandises.

C'est demain Noël, et mon voisin le boulanger prépare une fournée spéciale pour les tartes. Déjà commence la procession des femmes portant sur leur tête la planche à pâtisserie où s'étalent une, deux ou trois tartes suivant l'opulence de la famille. Les unes, faites avec amour par de placides ménagères, offrent des croisillons réguliers et des bordures parfaites ; d'autres portent la signature de la femme bavarde, brouillonne et acariâtre qui a dû administrer dix taloches en faisant sa pâte.

Pour débiter par ce qu'il y a de mieux dans ce genre, voici comment on fait « *la tarte au papa* ».

Préparez d'abord le dit « papa », qui se compose d'une bouillie épaisse de farine et de lait, parfumée à la vanille ou à la fleur d'oranger et à laquelle on ajoute, une fois faite, un ou plusieurs jaunes d'œufs. Il faut que cette bouillie soit froide pour être mise sur la tarte.

Incorporez à de la pâte de boulanger la moitié de son poids de beurre et, pour y arriver, pliez la pâte avec le beurre au milieu ; puis étendez avec le rouleau, pliez de nouveau en quatre dans l'autre sens, jusqu'à ce que le beurre ne soit plus visible. Alors vous coupez un morceau de pâte pour la bordure et les bandes et vous étendez le reste, selon la grandeur nécessaire.

Disposez la bouillie sur votre pâte et, par-dessus, des bandes étroites formant des croisillons ; repliez un peu les bords et terminez avec une bordure plate

de deux ou trois centimètres de largeur. Dorez au jaune d'œuf.

On prépare de même la tarte à la confiture.

Le Cadet-Mathieu.

D'une consommation plus courante, est fabriqué avec la même pâte, sur laquelle on place une couche très épaisse de pommes crues, coupées en tranches et sucrées. On recouvre le tour d'un couvercle en même pâte, avec un gros trou au milieu et de petits trous à la fourchette çà et là, pour qu'il ne se forme pas une trop grande caverne sous ce couvercle.

Le « Milliard ».

Qui ressemble beaucoup au clafoutis, est également très populaire. Il a l'avantage d'être rapidement fait et de réussir immanquablement.

Préparez une pâte à beignets, lait, farine, sucre et œufs : plus il y a d'œufs, plus le milliard est délicat.

Prenez de belles cerises très noires, enlevez-en la queue et placez-les très serrées dans une tourtière à rebords. Versez par-dessus votre pâte, qui doit couvrir presque entièrement les cerises, et mettez au four. Lorsque la pâte est solidifiée, le gâteau est cuit.

Il est un peu désagréable, par exemple, de retrouver tous ces noyaux, mais ce sont eux qui donnent au gâteau le meilleur de son goût ; si vous enlevez les noyaux, remplacez par un petit verre de très bon kirsch.

Les beignets à l'acacia.

Je ne sais trop quelle est leur origine, mais c'est un joli plat d'un goût fin, dans une pâte à frire, assez claire, et parfumée à la fleur d'oranger. Vous trempez de belles grappes de fleurs d'acacia que vous aurez lavées au préalable, et aussi égouttées. Vous aurez une belle fleur dorée et croustillante.

Dois-je parler, pour la fin du repas, de ces bons fromages à l'odeur puissante dont un petit morceau, parcimonieusement coupé, fait manger cinquante fois son volume de pain ?

AVEYRON

Petites.

Prenez le gras-double et toute la fressure d'un mouton, coupez le gras-double en morceaux larges comme la main ; dans chacun de ces morceaux mettez un morceau de jambon, gras et maigre, de la grosseur et de la largeur d'un doigt, avec un petit paquet de la fressure ; ajoutez du persil haché, du céleri et autres fines herbes, salez et poivrez et faites un petit paquet roulé cousu avec du fil blanc.

Mettez toutes ces « petites » dans un pot-au-feu en terre avec sept ou huit pieds de mouton, une carotte et un oignon, couvrez d'eau. Il faut huit ou dix heures de cuisson à feu doux. Cela se sert très chaud, c'est exquis.

Foies gras au gratin.

Prenez un ou plusieurs beaux foies gras, mettez-les dans une casserole avec très peu de beurre sur un feu doux. Assaisonnez légèrement de sel et de poivre. Après un quart d'heure environ, couvrez de chapelure, ajoutez un peu de bouillon et mettez le plat au four, qui doit être de chaleur modérée ; au bout d'une heure, servez dans le plat à gratin et n'oubliez pas de couvrir le foie gras avec des câpres et des cornichons hachés, ou des truffes.

Fricassée de poulet à la Villefrancoise.

Découpez un ou deux jeunes poulets de grain; faites revenir les morceaux dans un mélange de beurre et de petites lichettes de jambon gras et maigre; enlevez les morceaux du poulet, mettez à leur place un oignon finement haché, que vous faites roussir doucement; ajoutez une petite cuillerée de farine; mouillez avec du bouillon ou même avec de l'eau; versez la sauce sur le poulet que vous avez mis dans une casserole avec sel, poivre et bouquet de persil. Laissez cuire doucement pendant une heure et demie.

Délayez à part dans un bol deux jaunes d'œufs avec une partie de la sauce, ajoutez un léger filet de vinaigre. Versez cette liaison sur votre poulet, laissez épaissir jusqu'à la consistance d'une crème. Servez chaud.

Épaule de mouton pistache.

Les pistaches ne sont que des gousses d'ail..., mais cependant, quand on en a mangé une fois, il faut en remanger encore ou sécher de désespoir.

Prenez une épaule de mouton pas trop grasse, désossée et roulée, bien ficelée. Faites-la revenir dans du beurre ou mieux encore dans de la graisse d'oie. Quand elle est bien dorée, mettez-la dans une casserole et faites revenir la moitié d'un gros oignon dans la même graisse; faites un roux avec de la farine, mouillez et ajoutez deux grosses tomates ou quatre petites coupées en morceaux. Versez le tout sur l'épaule; laissez cuire au moins quatre à cinq heures; une heure avant de servir, ayez une dou-

zaine de belles gousses d'ail bien épluchées, faites-les cuire à l'eau bouillante ; lorsqu'elles cèdent sous le doigt, passez votre sauce ; ajoutez-y les gousses d'ail qui finissent de cuire avec la viande et la parfument sans trop. On peut ajouter le jus d'un citron, mais ce n'est pas nécessaire.

Lièvre en cabessal.

Le cabessal est un coussinet rond, un cercle rembourré, que les femmes mettent sur leur tête pour porter leurs seaux d'eau en revenant de la fontaine.

Ayez un lièvre tout prêt à cuire, tournez-le en rond, la tête sous la queue, ficelez-le dans cette position peu commode et faites-le ainsi revenir dans du beurre ou de la graisse sur les deux côtés, puis mettez-le ensuite dans une grande casserole, où il soit à l'aise.

Faites revenir d'autre part deux ou trois oignons, faites un roux avec un peu de farine, mouillez ce roux moitié avec du vin rouge, moitié avec du bouillon, versez cette sauce sur le lièvre, salez, poivrez, ajoutez un bouquet de persil, un tout petit morceau de feuille de laurier, et quelques morceaux de couenne de cochon passés à l'eau bouillante.

Puis vous hachez finement le foie et les poumons du lièvre avec un morceau de lard gras, une branche de persil et un peu d'oignon cru, vous délayez ce hachis dans une demi-cuillerée de vinaigre et une cuillerée d'huile d'olive et vous l'ajoutez au lièvre. Cinq minutes avant de servir, vous liez la sauce avec le sang du lièvre ou, à défaut, le sang d'un poulet. Vous servez votre lièvre toujours couché en rond sur le plat, vous l'arrosez de sa sauce passée au

tamis. On doit pouvoir se servir avec une cuiller sans l'aide du couteau ; le temps de la cuisson varie : 5 heures si c'est un jeune lièvre, 7 heures si c'est un vieux.

Oulade.

L'oulade est une soupe faite avec une *oule*, ou marmite en cuivre étamée.

Remplissez d'eau votre marmite, ajoutez-y du sel et des légumes coupés en tout petits morceaux : pommes de terre, haricots, poireaux et choux (les choux se mettent seulement une demi-heure avant de servir, parce qu'ils n'ont pas à être trop cuits), mettez dans la marmite une *fritonnière* ou boîte de fer-blanc percée de petits trous et contenant des fritons ou petits morceaux de lard salé ; à défaut de fritonnière, une tranche de lard ou deux cuillères de graisse feront l'affaire.

Il faut environ deux heures pour cuire cette soupe dont le bouillon doit être blanc, si elle est bien faite.

C'est la nourriture ordinaire des paysans de l'Aveyron.

Mourtayrol.

Le mourtayrol est le plat de gala du jour de Pâques.

On met dans un pot-au-feu, trois livres de bœuf, une grosse poule grasse, un morceau de jambon. On écume, on met les légumes comme dans un pot-au-feu ordinaire.

Une heure avant de servir, quand le bouillon est bien fait, on en remplit une casserole dans laquelle on a coupé du pain de ménage en tranches minces ;

on laisse cuire et réduire cette panade, à laquelle on ajoute une bonne pincée de safran délayé dans un peu de bouillon. Le bœuf, la poule et le jambon se servent après le mourtayrol (mortier), et complètent le festin.

Confits d'oies.

Il faut avoir de belles oies, gavées avec du maïs : ce sont de vraies boules de graisse. Je ne décris pas ici la manière de les tuer, de les dépecer, d'en retirer les foies, etc.; toutes ces explications ont déjà été données au sujet des confits d'oie béarnais.

Donc, quand les bêtes sont dépecées, on met les membres, recouverts de leur peau, dans une grande terrine, on les couvre de sel, on les laisse vingt-quatre heures. Au bout de ce temps, on met la graisse retirée des oies dans une chaudière en cuivre non étamé avec très peu d'eau et on laisse fondre cette graisse. Quand elle est liquide, on met dedans les cuisses, les ailes, les cous farcis de chair à saucisses, les blancs de la carcasse enlevés avec soin, les gésiers bien nettoyés et les ailerons; on laisse cuire pendant quatre ou cinq heures et même plus, si on a une grosse provision.

Lorsque la graisse est devenue jaune et brillante comme de l'huile, on enterre les confits, on les met dans des pots en grès, on jette une poignée de sel dans chaque pot, puis on verse la graisse par-dessus jusqu'à ce que tout soit parfaitement recouvert. On laisse refroidir le lendemain, on pose une rondelle de papier blanc sur le dessus de chaque pot, en la faisant bien adhérer, puis on ferme avec le couvercle de grès.

PROVENCE

La cuisine provençale me paraît être la meilleure de toutes les cuisines ; ce n'est pas pour faire de la peine aux autres provinces, mais c'est l'absolue vérité. Dans ce pays béni tout pousse à souhait ; de savantes irrigations viennent porter dans les champs les eaux du Rhône ou de la Durance, ou de la Sorgue ; les fruits et les légumes ont une saveur exquise ; c'est le pays par excellence de toutes les primeurs.

Je ne connais par exemple rien de plus appétissant, par un jour de grande chaleur, que de s'asseoir dans la pénombre fraîche d'une salle à manger aux persiennes closes, à une petite table sur laquelle se trouvent des olives noires, du saucisson d'Arles, de belles pommes d'amour, une tranche de pastèque, fontaine de fraîcheur, et une pyramide de petites figues vertes cuites par le soleil. Sans doute on ne résiste pas ensuite au plaisir de manger la tarte à l'anchois ou le rôti d'agneau, cuit à la broche, dont la peau est parfaitement rissolée, ou le plat d'artichauts à l'huile, au cœur si tendre qu'il n'est pas nécessaire d'enlever le foin. Mais on pourrait, si l'on voulait, se nourrir presque exclusivement avec des hors-d'œuvre et des fruits ; l'air léger, la terre heureuse empêchent d'éprouver le besoin de se réchauffer avec des grosses viandes, ou

avec un plat de lentilles. Le Midi est avant tout le pays des petits plats bien mitonnés. Nous donnerons donc ici un certain nombre de recettes méridionales, en choisissant les plus caractéristiques, avec le regret de ne pouvoir les donner toutes... mais un livre entier n'y suffirait pas.

Aigo-boulido.

(Eau bouillie).

J'avoue ne pas apprécier beaucoup cette soupe à l'huile ; mais elle doit néanmoins posséder de merveilleuses propriétés, car tous les méridionaux l'adorent et la considèrent même un peu comme une panacée contre le mal d'estomac, la migraine, le mal du pays, la nostalgie, les rhumatismes, etc... Pour la préparer, vous mettez dans une casserole : un litre d'eau, du sel, deux gousses d'ail écrasées, une feuille de laurier, une grande cuillerée d'huile d'olive; vous faites bouillir le tout un quart d'heure. D'autre part, cassez dans une soupière un jaune d'œuf frais, battez-le en versant dessus peu à peu le contenu de la casserole, retirez l'ail et la feuille de laurier, ajoutez à cette soupe quelques tranches de pain coupées finement et servez bien chaud.

Soupe de pois chiches.

Le pois chiche est un légume qui ne se mange guère que dans les régions méridionales ; l'Italie et surtout l'Espagne en font une grande consommation; la qualité des pois chiches espagnols est

d'ailleurs excellente. Ils sont gros, très farineux et pas très difficiles à cuire. Le pois chiche du Midi de la France est au contraire beaucoup plus petit et beaucoup plus dur ; il résiste indéfiniment à la cuisson ; pour en venir à bout il faut lui faire subir une préparation.

La veille du jour où l'on veut manger des pois chiches, il faut manger des épinards ; dans l'eau encore tiède qui aura servi à faire cuire les épinards on laissera tremper les pois chiches toute une nuit ; on ajoutera même à cette eau une demi-gousse d'ail et une cuillerée de farine. Le lendemain matin, après avoir baigné dans cette eau légèrement aliacée, les pois chiches sont domptés, on peut les faire cuire sans difficulté à condition bien entendu de les mettre sur le feu *dans de l'eau froide*. Si on les plongeait dans l'eau bouillante, ils resteraient durs comme de petites balles.

Quand ils commencent à bouillir, on sale ; au bout d'une heure de cuisson, pour remplacer l'eau évaporée, on peut jeter de l'eau bouillante dans la casserole, puis on continue à les laisser bouillir jusqu'à ce qu'ils soient tendres (le temps varie avec la qualité des pois chiches, c'est pourquoi il vaut mieux ne pas la déterminer exactement. Généralement 3 heures suffisent).

On peut aussi, après les avoir fait tremper la veille, faire cuire les pois chiches dans de l'eau où l'on aura fait bouillir deux bonnes poignées de cendre de bois enfermées dans un linge propre, ou encore remplacer la cendre par une pincée de de potasse. Il faut, dans ce cas-là, changer d'eau des pois chiches au milieu de leur cuisson. Mais j'avoue

que j'ai toujours obtenu un excellent résultat sans potasse et sans cendre, en prenant seulement la précaution de les faire tremper.

Quand les pois chiches sont cuits, on les verse dans une passoire et on les assaisonne encore tièdes dans un saladier avec pas mal d'huile, à peine de vinaigre, beaucoup de sel et de poivre. Il faut en laisser quelques-uns dans la casserole, pour faire la soupe.

Acet effet, on fait cuire à l'huile, dans un poêlon, des blancs de poireaux coupés en petits morceaux, on mouille avec du bouillon de pois chiche, on reverse le tout dans la casserole, on fait encore bouillir jusqu'à ce que les pois s'écrasent en purée; on ajoute du poivre et du sel, puis on verse la soupe dans la soupière à travers une passoire, de façon à ce qu'il n'y ait pas de pulpe. Cette soupe excellente doit être assez épaisse; on y ajoute des petits croûtons frits à l'huile.

La bouillabaisse.

La bouillabaisse, triomphe de Marseille, n'est vraiment bonne qu'à Marseille. N'essayez pas d'en manger à Paris; dans le meilleur restaurant, on vous servira, sous le nom de bouillabaisse, une soupe de poisson, épaisse et riche et d'une saveur si forte que vous en serez bien vite dégoûté; le plat de poisson, servi après, se composera presque exclusivement de homards et de quelques vagues merlans. Jamais vous ne pourrez avoir à Paris la rascasse, le roucaou, le Saint-Pierre, pour la bonne raison *qu'ils ne voyagent pas*. Or ce qui fait l'originalité

et la saveur de la bouillabaisse, c'est la variété des poissons qui la composent et leur absolue fraîcheur.

Donc on peut avoir, en plus de la rascasse, du roucaou, et du Saint-Pierre déjà nommés, de la langouste, de la vive, du loup, du crabe, etc... Taillez et videz tous ces poissons. Coupez-les en tronçons. Mettez-les sur deux plats : dans l'un le poisson ferme, tel que langouste, rascasse, grondin ; dans l'autre le poisson tendre (loup, roucaou, Saint-Pierre, merlan).

Mettez dans une casserole trois oignons émincés, quatre gousses d'ail, deux tomates pelées, épépinées et hachées, un brin de thym, un peu de fenouil, une branche de persil, une feuille de laurier, un morceau d'écorce d'orange. Déposez dessus le poisson ferme, arrosez d'un demi-verre d'huile d'olive, mouillez, un peu plus qu'à couvert, avec de l'eau bouillante ; assaisonnez avec sel, poivre et safran, et faites bouillir au galop ; après cinq minutes d'ébullition, ajoutez le poisson tendre, continuez à laisser bouillir encore cinq minutes, ce qui fait en tout *dix minutes d'ébullition*.

Retirez alors du feu votre bouillabaisse, passez le liquide sur des tranches de pain assez épaisses rangées dans un plat creux, dressez les poissons sur un autre plat et envoyez-les en même temps.

Si la cuisson n'était pas rapide l'huile surnagerait à la surface du liquide et la bouillabaisse serait ratée.

Ce plat admirable, classique, et dont la recette vient de si loin qu'elle se perd dans la nuit des temps, appartient en propre à la côte Méditerranéenne. C'est le plat national, le plat du pauvre aussi bien

que du riche. Dans l'étroite calenque où chantent les pins, le pauvre pêcheur s'en régale et la fait aussi bonne que le chef de cuisine marseillais le plus habile, car la bouillabaisse est une poésie : pour la bien comprendre, pour l'apprécier, mais surtout pour la réussir, il faut être né en terre provençale.

La poutargue des Martigues.

La poutargue se fait avec des œufs de mulets qui ont été pêchés au filet. Les pêcheurs des Martigues les mettent à sécher au soleil sur une planche avec quelques gouttes d'huile d'olive, puis ils mettent par-dessus une autre planche, surchargée de gros cailloux pour les bien presser. Ils obtiennent ainsi des bâtons d'œufs de poisson qui sont clairs comme des bâtons d'ambre, lorsqu'ils sont tout frais, et qui plus secs brunissent un peu ; mais blonde ou brune la poutargue a un goût délicieux et très accentué ; coupée en petits morceaux et mangée avec du pain, comme le fromage, elle est à mon avis bien supérieure au caviar.

L'aïoli.

Vous prenez deux gousses d'ail par personne. Vous les épluchez, vous les pilez dans un mortier, vous salez légèrement.

Vous ajoutez un jaune d'œuf bien frais et vous versez l'huile à petit filet tout doucement en tournant avec le pilon. Vous devez obtenir une pommade épaisse. Quand il y a au fond du mortier la valeur de trois à quatre cuillerées d'huile, vous ajoutez le

jus d'un demi-citron, et une cuillerée à bouche d'eau tiède, puis vous continuez à verser l'huile très lentement, pour obtenir une sauce lisse, crémeuse, qui sert d'assaisonnement à un grand nombre de mets.

La bourride.

La bourride peut se faire avec différentes sortes de poisson. J'en ai mangé à Marseille une excellente, qui était exclusivement composée de sardines fraîches. Un chien vagabond et affamé, qui passait près de notre table dressée en plein air, avait rafié d'un coup de langue le moitié du plat. Eh bien, cette bourride avait si bonne mine que nous avons achevé sans dégoût le reste du chien et nous ne l'avons pas regretté.

On peut faire également la bourride avec une demi-baudroie, un loup, et un demi-merlan. On les coupe en tronçons dans une casserole en compagnie d'un oignon émincé, de thym, de fenouil, de laurier et d'un brin d'écorce d'orange. On mouille avec de l'eau chaude, on assaisonne avec sel et poivre et on laisse cuire une dizaine de minutes.

D'autre part, on coupe des tranches de pain épaisses d'un centimètre dans un plat creux ou une soupière, on mouille ce pain avec du bouillon de poisson.

Puis on prend une sauce d'aïoli bien lisse et on verse dedans lentement, en tournant toujours le bouillon du poisson (à travers une passoire bien entendu); on tient cette soupe sur un feu doux, *sans la laisser bouillir*, en tournant avec la cuiller en

bois jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir; on la verse alors sur les tranches de pain et on envoie le poisson à part.

Rougets à la niçoise pour huit personnes.

Faites un hachis avec 4 gousses d'ail (1) et beaucoup de persil; ajoutez un peu d'estragon, faites cuire à petit feu dans de la bonne huile d'olive; quand l'ail aura pris un peu couleur, jetez dessus un coulis de tomates coupées en morceaux et bien épépinées (une livre ou une livre et demie). Salez et poivrez.

Prenez un plat long allant au four, voilez-le *très légèrement* d'huile d'olive, puis mettez vos rougets dans le plat après les avoir passés dans la farine. Quand l'huile chante, versez à travers une passoire votre hachis d'ail et de tomates sur les rougets, laissez cuire doucement au four pendant à peu près trois quarts d'heure; dix minutes avant la fin de la cuisson versez un verre de vin blanc sec.

Il ne faut pas que ce plat attende.

Moules aux épinards.

Choisissez de grosses moules, nettoyez-les. Faites-les cuire dans une casserole, sur un feu couvert, avec une carotte, un oignon émincé, une feuille de laurier et un brin de persil; ajoutez un filet de vin blanc; quand les moules sont bien ouvertes sortez-les de leurs coquilles, gardez les plus belles

(1) Ce n'est pas trop de 4 gousses d'ail, le rouget en absorbe beaucoup.

et mettez-en deux dans chaque coquille. Achevez de remplir la coquille avec une petite cuillerée d'épinards, préparés comme nous allons le dire tout à l'heure, après y avoir mélangé l'eau de cuisson des moules réduite de moitié.

Saupoudrez de panure, arrosez de quelques gouttes d'huile, et faites gratiner au four.

Quant aux épinards (un kilo environ), faites-les cuire cinq minutes à l'eau salée, égouttez-les bien, pressez-les et hachez finement.

Mettez ensuite dans une casserole un oignon haché et quelques cuillerées d'huile, laissez roussir, jetez les épinards, remuez bien avec une cuiller en bois, ajoutez un peu de farine, puis mouillez avec un litre de lait chaud, assaisonnez. Laissez cuire quinze à vingt minutes à petit feu et au dernier moment ajoutez une gousse d'ail hachée (1).

Aubergines à la Provençale.

Proportions : 4 livres de tomates, 1 douzaine d'aubergines, 1 grosse gousse d'ail.

Opérations : 1^o Couper les tomates en travers, en extraire l'eau et les pépins.

2^o Hacher la chair et la peau des tomates, sur une planche, avec une grosse poignée de cerfeuil et la gousse d'ail. Avoir soin de hacher le tout très fin ; mettre cette farce à part sur un coin du feu dans une casserole.

3^o Peler les aubergines, les couper en mince sémelles (chaque aubergine doit en fournir sept ou

(1) On peut se dispenser de mettre de l'ail.

huit), quadriller chacune des semelles sur les deux faces avec la pointe d'un couteau, et saler chacune d'elles; regrouper chaque aubergine ainsi préparée et presser fortement, pour qu'elle rende toute son eau. Étendre ensuite les aubergines sur un torchon bien propre et secouer les graines,

4° Faire chauffer de l'excellente huile d'olive dans une poêle sur un feu clair. Quand l'huile est chaude sans être bouillante, faire cuire les aubergines dedans; ne pas les mettre toutes à la fois, ne pas les faire frire. On voit quand elles sont à point, lorsqu'elles sont bien dorées et onctueuses sous le doigt. On les retire alors, on les tient au chaud dans un plat au bain-marie.

5° Verser la farce de tomates, d'ail et de cerfeuil haché dans la même poêle où ont cuit les aubergines, et par conséquent dans la même huile. Verser lentement, bien remuer; attendre l'ébullition. Quand elle a eu lieu, retirer la poêle sur un feu plus doux et laisser mijoter à petits bouillons pendant trois heures et demie quatre heures.

6° Pour servir, prendre un plat long en terre, assez grand, disposer une couche d'aubergines, une couche de farce, une couche d'aubergines, etc... finir par une couche de farce. Servir bien chaud; c'est encore meilleur, réchauffé le lendemain.

Artichauts à la Provençale.

Pour six personnes, prenez dix-huit petits artichauts bien jeunes et bien tendres; enlevez les toutes premières feuilles; égalisez le bout des autres avec des ciseaux; frottez chaque artichaut avec

un zest de citron, pour qu'il ne noircisse pas.

Rangez-les ensuite dans une cocotte en fonte, après les avoir arrosés un par un avec de la très bonne huile d'olive et après avoir mis entre les feuilles du sel et du poivre en assez grande quantité. Puis vous versez de l'huile d'olive au fond de la cocotte, et quand les artichaux sont bien baignés vous achevez de les recouvrir avec de l'eau froide.

Posez alors la cocotte sur un feu d'enfer, pour que l'ébullition et l'évaporation de l'eau et de l'huile se fassent rapidement; en vingt minutes les artichauts sont cuits et rissolés, il doit rester un peu d'huile au fond de la cocotte. Vous rangez alors vos artichauts sur un plat chaud, vous versez sur eux le petit peu d'huile bouillante qui vous reste, et vous les mangez dans des assiettes chaudes.

Dans ces petits artichauts tout se mange, même le foin, même le haut des feuilles. Il faut boire de l'eau pure après les avoir mangés; le vin paraîtrait âcre, tandis que l'eau prend une saveur sucrée, délicieuse.

Les petits oiseaux.

Tout vrai Provençal aime les petits oiseaux. Ce fin gibier, qui se fait rare maintenant, se chasse au mois de septembre dans les montagnettes de la Provence. Les amateurs se les disputent sur les marchés. Ces pauvres petits oiseaux sont si bons à croquer parce qu'ils se nourrissent de baies sauvages ou de graines parfumées par l'air des montagnes, je ne sais : en tous cas leur chair est exquise, ils sentent

le thym, la menthe, le serpolet. Ils n'ont pas besoin d'assaisonnement. Voici la meilleure façon de les préparer.

Plumez et videz les petits oiseaux, laissez-les entiers, tête et pattes. Enfilez-les par demi-douzaines sur brochettes et séparez chaque petit oiseau de son voisin par un tout petit carré de barde de lard. Mettez-les à rôtir devant un feu de sarments, — quinze minutes suffisent, — et servez-les tout arrosés de leur jus et fumants, sans enlever la brochette.

Quelques personnes, trop impatientes pour découper chaque petit oiseau, les prennent par la tête et n'en font qu'une bouchée en croquant les os. Ce n'est point bien mauvais.

La sardine farcie.

Ayez de belles sardines bien fraîches et un peu grosses. Fendez-les sous le ventre dans le sens de la longueur et ouvrez-les. Enduisez chaque sardine ainsi ouverte d'un mélange de beurre frais, de persil haché finement : collez l'une contre l'autre deux sardines ainsi préparées, et posez le sandwich de sardines sur le gril. Servez dans un plat chaud. C'est un excellent hors-d'œuvre du vendredi.

Les personnes qui désirent compléter leur connaissance des plats méridionaux n'ont qu'à se procurer le maître livre du cuisinier Reboul « La Cuisinière Provençale » (librairie Ruat, 54, rue du Paradis, Marseille). J'ai emprunté moi-même à ce livre pas mal de recettes, entre autres celles de la bouillabaisse, des moules aux épinards, de la sauce crevette et de la sauce poivrade. Ces recettes sont parfaites, définitives ; il n'y a qu'à les suivre de point en point pour être sûr de la réussite.

LANGUEDOC

Cèpes conservés ou frais à la Nîmoise.

Prendre d'assez gros cèpes (et s'ils sont en boîtes les sécher dans un linge blanc), les mettre cuire dans une poêle où l'on aura fait chauffer préalablement de la bonne huile d'olive (un bon demi-verre pour une boîte de cèpes); saler, poivrer, hacher très finement une gousse d'ail et une poignée de persil, les ajouter aux cèpes en les retournant une fois ou deux. Laisser cuire jusqu'à coloration, puis recouvrir la poêle d'un couvercle qui ferme hermétiquement et laisser mijoter à tout petit feu pendant une heure et demie.

Tomates farcies au gras.

Prenez de belles tomates bien mûres et de moyenne grosseur, faites un petit trou en dessous de chacune d'elles pour les vider de leur graines et les essorer; remplissez-les vides par une farce composée de hachis de viande, bœuf du pot-au-feu par exemple, de persil, pointe d'ail, sel, poivre et quelques gouttes d'huile pour humecter. Posez vos tomates farcies sur un plat pouvant aller au four, versez de l'huile au fond du plat, laissez cuire pendant deux heures et demie trois heures. On peut remplacer la farce au gras par une farce maigre

composée de la façon suivante : mie de pain trempée dans du lait, sel, poivre, persil, jaune d'œuf durci, pointe d'ail. Ce qui est important pour la cuisine à l'huile, c'est que la cuisson se fasse *lentement* : c'est là tout le secret de la cuisine méridionale.

Escargots à la Nîmoise.

Faites jeûner des escargots de vignes, de gros escargots gris, pendant 20 jours au moins. Mettez-les dans un endroit sec.

Au moment de les préparer, mettez-les à dégorger, après avoir déchiré le petit voile qui les recouvre, dans de l'eau fortement vinaigrée et très salée. Ils moussent et crachent et l'on doit changer l'eau jusqu'à ce qu'ils ne rendent plus aucune écume. Visitez-les alors un par un, pour ne pas en laisser un seul de gâté ; il donnerait mauvais goût à tous les autres.

Jetez-les dans un court-bouillon dans lequel vous aurez mis : sel, poivre, girofle, ail, oignon, carotte, thym, laurier, estragon, et laissez-les bouillir à grande eau pendant 4 ou 5 heures, jusqu'à ce qu'ils soient devenus très tendres. Faites ensuite une sauce composée de persil haché très fin, et d'une pointe d'ail, le tout revenu dans de l'huile d'olive fine et réduite à petit feu.

Faites de cette sauce une quantité suffisante pour que les escargots décoquillés, mis dedans une demi-heure avant de servir, soient imprégnés du parfum de la sauce.

On peut d'ailleurs ajouter à cette sauce de tout petits morceaux de lard revenus dans l'huile, si l'on

ne veut pas manger les escargots comme plat du vendredi. Bien entendu il faudra les remettre un par un dans leur coquille, avant de les servir.

Carbonnade de mouton.

Prenez une rouelle de mouton (morceau de gigot) et, après l'avoir bien huilée et bien salée, mettez-la dans un plat de terre brune entourée de pommes de terre crues bien épluchées de la grosseur d'une petite noix. Portez le plat au four du boulanger, quand le pain est retiré du four encore brûlant. Ce plat a l'agrément de se cuire tout seul, sans que la ménagère ait à le surveiller. Le mitron le retire à point, et le soir le bon Nîmois, revenant du mazet, trouve « soun carbon de moutoun » qu'il mange à belles dents, en l'arrosant de piquette fraîche.

BÉARN

La garbure.

Pour bien apprécier la garbure, il faut la manger à l'auberge de Bétharram, en compagnie de Pierre Lasserre, à mi-chemin entre Lourdes et Pau, au bruit du Gave qui coule sans arrêt ses eaux vertes et et claires, devant de charmants rochers qui n'ont rien de tragique, mais qui ajoutent de la force et de l'équilibre à ce paysage de bonheur.

Le Béarn est un pays heureux. A cause de cela peut-être, est-il moins nostalgique que la Bretagne ou la Provence et moins favorable aussi aux grandes passions ; mais on y comprend mieux que partout ailleurs la joie d'être libre et d'être fort, joies terrestres un peu égoïstes sans doute, qui prennent sur le sol béarnais une singulière réalité. Même le plus faible éprouve cette joie en voyant apparaître la garbure.

Ce plat national, qui fait le fond de l'alimentation de tous les paysans béarnais, est d'une composition un peu variable suivant la saison. Ou plutôt la qualité des choux employés change, et par conséquent le temps de la cuisson. En hiver les choux sont plus durs, montés en tiges : ce sont les choux verts ou choux cavaliers, ils ne sont pas pommés, ils ont de grandes feuilles, il faut jeter la première eau dans laquelle ils cuisent quelque temps après l'ébul-

lition, et la remplacer par de l'eau tiède. Ces choux verts doivent cuire deux heures au moins.

Au printemps, on emploie les choux pommés assez petits, aux feuilles craquelées et frisées que l'on appelle choux frisés ; ceux-là ne demandent qu'une heure de cuisson et même moins, s'ils viennent d'être cueillis et s'ils sautent tout vivants du fond du jardin dans le fond de la marmite.

Enfin en été il y a des choux blancs qui ne sont pas fameux et doivent cuire très vite ; sans cela ils prennent un mauvais goût.

Composition de la garbure.

Haricots ou pommes de terre suivant les goûts (les haricots donnent plus de moelleux à la soupe, mais il faut que ce soient des haricots béarnais tout ronds, petits et blancs), deux choux, pommés ou frisés suivant la saison, confit d'oie ou de porc, un gros quartier d'une livre et demie à deux livres environ ; condiment nécessaire : un tout petit morceau de piment rouge, grand comme un timbre-poste, ajouté dans un bouquet garni. Ce piment rouge est particulier au Béarn ; il est long et mince, vient en été ; on le laisse rougir sur pied à l'automne et il remplace le poivre avec supériorité.

Faites d'abord cuire les haricots dans un litre et demi d'eau environ, salez légèrement ; quand l'eau bout mettez les choux bien épluchés et hachés en lanières.

Faites bouillir à gros bouillon.

Une heure avant de servir, ajoutez le confit d'oie ou de porc débarrassé de sa graisse, avec le bouquet garni ; laissez toujours bouillir, en ajoutant de l'eau

bouillante à mesure que celle de la soupe diminue.

On peut ajouter quelques navets.

La garbure est une soupe épaisse ; il faut que la cuiller puisse tenir debout dedans. Par conséquent il doit y avoir beaucoup de choux ; les haricots ou les pommes de terre ne sont là que pour donner plus de consistance au bouillon. A cet effet il est même bon de passer les haricots dans une passoire, et de verser la purée dans le bouillon. Au printemps on peut même remplacer ces haricots par des fèves pelées (fèves fraîches) et des petits pois (on choisit ceux qui sont trop gros pour être sautés).

Pour servir la garbure, il y a deux écoles : les uns coupent des tranches de pain de ménage dans la soupière et versent le contenu du pot par-dessus. Plus communément, on verse la garbure sans pain dans la soupière, et on sert à part ce qu'on appelle la soupe bouillie.

La soupe bouillie.

Coupez des tranches de pain rassis, surtout de la croûte ; mettez ces tranches dans une casserole, en les humectant avec le bouillon de la garbure.

A mesure que le pain boit le liquide, en ajouter un peu plus sur un feu doux. Laissez mijoter vingt minutes environ. Cette soupe doit être compacte sans être dure ; on la sert dans une petite soupière en même temps que la garbure.

Le confit se mange à part, entouré de grosses pommes de terre bouillies. Rien n'est meilleur, rien n'est plus sain et, quoique cela puisse paraître paradoxal, rien n'est plus digestible que cette gar-

bure quand elle est bien réussie et quand on la mange en pays béarnais.

Les confits.

Voici maintenant la recette de la préparation de ces merveilleux confits qui sont pendant l'hiver, dans toute la région du sud-ouest, la grande ressource des prévoyantes ménagères. Ils se font tous les ans à la fin de l'automne. C'est une opération importante et qui demande beaucoup de soins.

Pour tuer les oies grasses, gavées avec du maïs pendant 15 ou 20 jours, et destinées à être conservées, il y a deux systèmes :

1° Saigner les oies tout simplement, les suspendre la tête en bas de façon à ce qu'il ne reste pas une goutte de sang dans leur corps ; sans quoi le foie ne serait pas d'une blancheur parfaite.

2° Leur briser la moelle épinière. Pour cela l'opérateur prend les pattes entre ses mains, l'oie la tête en bas, place un gros bâton sur le cou de l'oie, appuie des deux pieds sur le bâton à droite et à gauche en tirant les pattes vers le haut. La mort est immédiate par suite de la rupture des os. Aussitôt suspendre l'oie la tête en bas, de cette façon tout le sang descend dans le cou (ce qui en fait un morceau très apprécié des paysans) et le corps de l'oie est d'une blancheur parfaite.

Plumer ensuite les oies, opération délicate, car la peau tendue par la graisse est très fine et une oie bien plumée doit présenter une peau absolument blanche, lisse et sans écorchures.

Ouvrir les oies (en laissant la carcasse entière comme pour désosser une volaille) ; séparer le cou,

la tête, les pattes, les ailerons ; couper en quatre le reste, de façon à séparer chaque aile et chaque cuisse. Mettez de côté tous ces morceaux dans un grand plat, nous les retrouverons tout à l'heure.

Ouvrez alors la carcasse soigneusement. Retirez le foie de la bête ; espérons que vous aurez le plaisir de le trouver bien gros et bien blanc. Mettez-le à dégorger dans l'eau froide, pour le laver du sang qu'il peut contenir encore ; changez l'eau à mesure qu'elle se charge de sang, renouvelez ce travail jusqu'au lendemain. Quand ce foie est tout à fait blanc, on le met sur une serviette pliée, il est prêt à être employé (1) en conserves ou mangé immédiatement.

Revenons à nos oies. Tous ces morceaux entassés dans la terrine, lavez-les à l'eau chaude, essuyez-les, parez-les, piquez chacun d'une petite gousse d'ail (bien petite), salez-les en les frottant avec du sel de *Salies de Béarn*, salez tout : les ailes, les cuisses, les ailerons, les cous, les pattes épluchées, gésiers, etc. Vous laissez cela deux, trois ou quatre jours dans la terrine suivant la température (plus il fait froid et plus il faut laisser de temps).

Lorsque au bout de quelques jours les morceaux d'oies sont assez salés, faites fondre doucement la graisse que vous avez mise en pot, puis mettez les ailes, tournez tout le temps avec une spatule en bois ; *feu très doux*. Les cous et les gésiers sont cuits les premiers. Retirez-les. Ensuite les cuisses

(1). Vous retirez aussi les intestins et la carcasse avant de les jeter, vous enlevez soigneusement la graisse qui s'y trouve attachée. Cette graisse doit être fondue immédiatement sur un feu doux, mise en pot et couverte.

et les ailes; pour s'assurer de la cuisson de ces morceaux, enfoncez une brochette dans la chair de detemps en temps; lorsque le jus n'est plus rosâtre, ils sont cuits, retirez-les.

Placez alors les ailes et les cuisses dans un pot de grès; lorsqu'elles seront presque froides ou froides et que la graisse que vous avez retirée du feu sera tiède, vous la verserez encore liquide sur le confit, de façon à ce qu'il soit bien recouvert. Laissez se cailler la graisse; elle doit être blanche et dure.

Vous la couvrez alors d'une rondelle de papier blanc que vous passez au gros sel sur le dessus. Puis vous couvrez le pot d'un papier fort, bien ficelé, comme pour les pots de confitures.

Les cous et les gésiers sont mis à part; ils ne se conservent pas si bien que les ailes et les cuisses; on les mange les premiers. Les ailerons salés, les pattes et en général les abatis servent dans les huit jours à la confection de la garbure, à laquelle ils donnent un excellent goût.

Il faut avoir bien soin de mettre les confits dans un lieu frais et sec.

Le confit de canard se fait exactement comme celui de l'oie, avec la différence que le canard gras ne fournit pas de graisse; il faut le faire cuire dans de la graisse de porc. Les cuisinières du Béarn disent que l'oie « se couvre », ce qui veut dire qu'elle fournit assez de graisse pour remplir le pot où l'on a mis les ailes et les cuisses. En général on mélange la graisse d'oie et celle de porc pour cuire les confits; de cette manière la provision entière se trouve améliorée par l'adjonction de la graisse d'oie.

N. B. — Ajoutons qu'une bonne bouteille de vin de Jurançon est la joyeuse et indispensable compagne de la garbure.

Ce vin célèbre, rouge, fruité, qui au palais semble léger, est pourtant assez traître, car il monte à la tête immédiatement. Mais son ivresse est gaie : il fait faire des fautes de français et embrouiller les conjugaisons des verbes. Il fait dire par exemple *finoir* pour *finir* et *recevir* pour *recevoir*, mais il ne rend pas du tout méchant, comme le terrible vin de Bourgogne.

La piperrade.

Elle est délicieuse et d'un goût relevé, la piperrade bien faite, servie avec des œufs frits à l'huile. (Gare au beurre !) Pour la fabriquer vous prenez des tomates bien mûres, vous les coupez en tranches, vous enlevez les pépins.

Vous faites frire à la poêle, dans de la graisse d'oie ou de porc, de l'oignon haché, vous y jetez les tomates et vous remuez de temps en temps.

En même temps vous prenez des petits piments verts (le piment long et mince dont il est question pour la garbure), vous les coupez en long, vous vous assurez par l'odeur qu'ils ne sont pas trop forts, et vous les faites revenir dans une autre poêle à part avec de la graisse d'oie ou de porc ; quand ils ont pris couleur, vous les prenez avec une écumoire et vous les mettez dans la poêle où sont les tomates ; vous laissez alors cuire le tout doucement une heure ou une heure un quart, vous salez légèrement et vous servez sur les œufs frits.

Il faut que ce soit *très cuit* pour être bon.

GASCOGNE ET RÉGION BORDELAISE

Dinde rôti de Gascogne.

Le dinde de Gascogne a une chair excellente et tendre, il faut le manger jeune, il est bon à toutes sauces. Quand on le fait rôtir, il faut avoir soin de mettre dans la carcasse, à la place du gésier, une rôtie frottée d'ail et poivrée; elle donne un fumet délicieux à la bête.

Daube.

La daube gasconne est peut-être la meilleure de toutes les daubes quand elle est bien réussie. Pour cela, il faut avoir une belle tranche d'aloyau de trois ou quatre livres; on pique cet aloyau avec des gousses d'ail comme si on le piquait avec du lard, c'est dire qu'il ne faut pas en être chiche; on met ensuite la viande dans une grande casserole en terre, dont le fond sera garni d'une couenne de lard et d'un morceau de lard de poitrine coupé en dés. On mouille avec un tiers de vin rouge et deux tiers d'eau; il faut que la viande soit à peu près couverte; on ajoute une carotte, un clou de girofle, un bouquet garni, du sel et du poivre. On laisse cuire et réduire le tout *très len-*

tement pendant au moins quatre heures, plutôt cinq. Bien dégraisser et passer la sauce avant de la servir.

Soupe des vendanges.

Préparez votre bœuf comme pour un pot-au-feu ordinaire, mais piquez-le de deux bonnes gousses d'ail, faites bouillir, écumez, ; ajoutez alors carottes, oignons, navets et choux.

Préparez un roux avec peu de farine et mélangez-y d'autres légumes : céleris, poireaux, navets ; faites revenir, puis versez dans la chaudière du pot-au-feu.

Faites bouillir à part des tomates bien assaisonnées de poivre, sel, bouquet garni, écrasez, passez et versez dans la chaudière, où le reste du pot-au-feu doit bouillir depuis déjà deux heures et demie.

Laissez aller encore votre pot-au-feu une heure et demie au moins avant de tremper la soupe.

Servez le bœuf et les légumes à part.

Mangés au milieu des vignes, après une matinée du gai travail des vendanges, au grand air de la Gironde, cette soupe et son bouilli valent tous les menus des restaurants les plus raffinés.

Tourin bordelais

(Soupe à l'oignon).

Épluchez deux gros oignons que vous fendez en deux dans la partie la moins large ; sortez la partie dure de chaque bout et émincez en tranches très minces.

Vos oignons émincés, séparez-les bien, mettez

une cuillerée à potage de graisse dans une casserole; la graisse fondue, mettez-y les oignons et faites cuire à feu très doux (précaution essentielle toutes les fois que vous voulez faire cuire des oignons).

Remuez souvent avec une cuiller de bois, pour assurer l'égale cuisson de toutes les parcelles d'oignons.

Les oignons bien fondus et bien blonds, mettez une gousse d'ail entière, un litre d'eau, sel, poivre et laissez bouillir dix minutes. Cela fait, prenez trois jaunes d'œufs, ajoutez un filet de vinaigre, une cuillerée à pot de bouillon, mélangez bien le tout et versez-le dans le tourin en remuant et en ayant soin de ne plus laisser bouillir.

Versez votre tourin dans une soupière où vous aurez mis des rondelles de pain rassis.

Omelette landaise.

Taillez sur une miche des tranches de pain de l'épaisseur du doigt; taillez-les en tartines rondes de six centimètres de diamètre environ; faites-en autant que vous aurez de personnes à servir; faites-les griller ou frire au beurre, d'une couleur dorée.

Prenez un plat creux que vous beurrerez fortement; saupoudrez-le de sel et poivre; mettez vos rôties de pain sur le beurre.

Cassez dans un saladier autant de fois deux œufs que vous avez de convives. Salez et poivrez; ajoutez du jambon d'York en petits dés. Battez le tout ensemble et versez dans le plat où sont les tranches de pain. Égalisez le jambon pour qu'il ne se trouve pas d'un seul côté.

Mettez le plat au four ou au four de campagne, chauffant plus fort du dessous que du dessus. Dix à douze minutes de cuisson suffisent. Il faut que votre omelette soit un peu molle.

Servez très chaud dans le plat qui a servi à cuire.

Bouchées pauillacaises.

Faites bouillir six belles pommes de terre ; pelez-les ; passez-les. Ajoutez dans cette purée deux bonnes cuillerées de beurre et un verre de lait. Assaisonnez de sel et poivre et pincée de muscade.

Mélangez bien le tout sur le feu dix minutes environ. Mettez deux œufs battus. Travaillez de nouveau. Que votre purée soit assez épaisse.

Faites des boules de la grosseur d'un œuf ; aplatissez-les légèrement ; passez-les dans un œuf battu et ensuite à la mie de pain.

Faites-les frire à friture bien chaude.

Lorsqu'elles ont pris couleur dorée, retirez-les. Avec une petite cuillère, faites un creux au milieu dans lequel vous mettez un hachis de viande composé comme suit : Prenez de la viande rôtie ou braisée de desserte (veau, bœuf, mouton ou volaille) ; coupez-la en très petits dés, ou bien hachez-la. Faites fondre dans une casserole une cuillerée de beurre ou de graisse ; ajoutez deux échalotes ou un demi-oignon hachés très fin, que vous faites cuire à feu doux. Mettez une petite cuillerée de farine que vous laissez blondir. Mouillez d'un verre d'eau chaude dans laquelle vous aurez fait dissoudre un quart de cuillerée à café d'extrait de viande Liebig.

Assaisonnez de sel, poivre, laissez réduire. Ajoutez votre hachis de viande, que vous mélangez à la sauce. Que votre appareil soit assez épais. Garnissez en dôme votre hachis sur vos bouchées de pommes de terre bien chaudes.

Servez.

Manchons de bœuf farcis aux cèpes.

Prenez une tranche de bifteck ou de cuisse. Coupez des morceaux de sept à huit centimètres carrés que vous aplatissez. D'autre part ayez six cèpes frais, épluchez-les et les taillez en très petits dés; coupez également en dés même quantité de jambon cru, faites revenir le tout avec une forte cuillerée de graisse ou d'huile; lorsque les cèpes ont rendu leur humidité, vous ajoutez une gousse d'ail hachée finement avec une petite poignée de persil et une cuillerée à soupe de mie de pain émiettée; faites sauter deux à trois minutes à petit feu pour ne pas laisser brûler l'ail; assaisonnez de sel et poivre.

Garnissez de cette farce vos tranches de bœuf que vous roulez en boudin et ficelez. Mettez-les ensuite dans une casserole foncée d'oignons, de carottes émincées et d'un bouquet garni; couvrez la casserole, laissez suer, puis mouillez d'un verre de vin blanc et même quantité de bouillon ou d'eau dans laquelle vous aurez fait dissoudre une demi-cuillerée de Liebig. Faites cuire au four ou feu dessus et dessous. Après cuisson, dressez vos manchons dans un plat après avoir sorti la ficelle. Laissez réduire le jus, versez sur les manchons après l'avoir passé. Servez.

Surprise de gibier Périgueux.

Désossez six cailles, six grives ou douze alouettes, gardez les foies et les os, mettez les chairs dans un plat, assaisonnez (sel, poivre, un verre de bon cognac).

Faites une farce avec lard râpé, deux cuillerées de mie de pain, une douzaine de champignons, les épluchures de six truffes et les foies; hachez le tout très fin.

Ayez des feuilles de papier beurré comme pour les côtelettes de veau en papillote, ou bien de la pâte légère. Mettez une couche de farce, deux ou trois lames de truffe très minces, la chair d'une demi-caille ou d'une demi-grive, une nouvelle couche de truffe, une nouvelle couche de farce et repliez dessus la pâte où le papier. Faites cuire à *feu très doux*.

Préparez l'essence de gibier suivante : écrasez les os, mettez-les dans une casserole avec une cuillerée à pot de bouillon, sel, poivre, un verre de madère, laissez réduire à la valeur d'un verre, passez dans une mousseline en pressant bien, de façon à extraire tout le jus.

Servez vos surprises chaudes et, une fois ouvertes par chaque convive, passez dans une saucière l'essence de gibier.

Cuit doucement, servi chaud et dûment arrosé, ce plat produit une satisfaction complète du goût et de l'odorat.

Sauce au lièvre d'Orignac

(Cette sauce se sert avec le lièvre rôti).

Mettez bouillir un demi-litre de vinaigre avec deux poignées d'ail. Lorsque l'ail est cuit et réduit

ajoutez le foie du lièvre. Laissez bouillir un instant, afin que le foie soit assez mou pour être écrasé. Puis mettez le sang du lièvre (ou du sang de volaille si celui du lièvre est trop vieux) en remuant comme pour faire une liaison. Ensuite passez la sauce au tamis, puis remettez dans la casserole et ajoutez le fond de la lèchefrite ou de la graisse pour absorber l'acide.

La lèchefrite vaut mieux, cela donne plus de goût à la sauce.

Si la sauce est encore trop acide on peut mettre un petit morceau de sucre.

Cette sauce doit être comme de la moutarde, c'est-à-dire sans le moindre grumeau et avoir la consistance d'une bonne mayonnaise.

Si vous redoutez l'ail, vous pouvez l'enlever dès qu'il aura été cuit; mais son parfum est essentiel pour garder à la sauce son caractère et ses qualités.

Ailes de dinde vendangeuse.

Prenez une paire d'ailes de dinde, enlevez la peau, piquez.

Foncez une sauteuse avec une cuillerée de graisse, un oignon et une carotte émincés, bouquet garni, clous de girofle. Placez les ailes dessus, couvrez et mettez sur le feu, mouillez d'une cuillerée d'eau, laissez réduire complètement et mouillez de deux verres de bouillon avec une petite cuillerée de cognac.

Mettez au four.

D'autre part, prenez six fonds d'artichauts, faites

blanchir et cuire dans du jus; une livre et demie de raisin pas trop mûr, égrenés, et faites cuire également dans du jus, pas plus de deux ou trois minutes.

Dressez les ailes sur un plat, entourez-les des fonds garnis avec les grains de raisin, passez le jus, faites-le réduire, arrosez les ailes et les artichauts, servez chaud.

Veau Fanchette.

Mettez votre veau, le matin pour le soir, à mariner dans l'huile, salez, poivrez.

Passez de la mie pain en quantité suffisante de façon à faire une bonne couche sur le veau. Faites un hachis de lard, un peu d'échalote et de persil, faites-en une pâte avec la mie de pain et travaillez ce hachis avec deux jaunes d'œufs et un œuf entier, de façon que votre farce soit assez consistante.

Mettez dans une casserole une forte cuillerée de graisse. Quand elle est bouillante, déposez-y le veau recouvert de la couche de farce, dorez pendant dix minutes, puis mettez sur feu doux (feu dessus, feu dessous) et laissez mijoter lentement.

Ceux qui ajoutent des truffes à la farce sont des gaspilleurs, Fanchette est une ménagère et non une soupeuse.

Poulet sauté à la Bordelaise.

Videz un poulet, séparez des boyaux, le foie, le cœur et le gésier; flambez, découpez. Mettez dans une poêle les cuisses, trois cuillerées de graisse, quatre oignons en filets fins, des pommes de terre taillées « à la pont neuf » très minces. A moitié cuis-

son, ajouter les ailes, l'estomac, le croupion, le foie, le gésier coupé en quatre et vidé; faites cuire complètement.

Cinq minutes avant de servir, égouttez la graisse, ajoutez une grande cuillerée de jus ou de bouillon et, si vous voulez être parfait, une larme d'eau-de-vie.

Mettez sur le tout un peu d'ail haché et du persil, faites sauter sur le feu vivement deux minutes, dressez sur un plat le poulet en mettant les pommes de terre autour. Servez très chaud.

Cèpes à la Bordelaise.

Choisissez des cèpes fermes plutôt petits que gros, à tête noire, séparez la queue, pelez-la mettez un verre d'huile dans une poêle; quand elle est chaude, mettez les têtes de cèpes, laissez-les dorer, puis mettez-les dans une casserole. (Les grands cuisiniers prétendent qu'il vaut mieux garder la poêle, mais les gourmets trouvent que, cuits dans une casserole et à feu doux, les cèpes ont plus de moelleux; du reste la poêle inoccupée va servir aussitôt pour le hachis.)

Hachez les queues avec quelques gousses d'ail et du persil. Mettez dans la poêle à l'huile chaude: quand le hachis est roux ajoutez-le à vos cèpes dans la casserole et faites mijoter 25 minutes à feu très doux.

Servez très chaud.

Les estomacs délicats préféreront peut-être que l'ail ne soit pas haché, mais soigneusement séparé des cèpes après cuisson. C'est tout ce qu'on pourra leur accorder; proscrire le parfum de l'ail dans les cèpes à la bordelaise est une monstrueuse hérésie.

Aubergine à la Bordelaise.

Prenez six aubergines moyennes; essuyez-les; puis coupez-les en lames de deux ou trois centimètres d'épaisseur.

Mettez dans une poêle un verre d'huile; lorsqu'elle est chaude, ajoutez vos tranches d'aubergine; salez et poivrez.

Lorsqu'elles sont de couleur dorée, hachez trois gousses d'ail et du persil, et une cuillerée de mie de pain; mettez ce hachis dans la poêle.

Faites sauter deux ou trois minutes, en veillant à ce que l'ail cuise mais ne brûle pas.

Servez.

Gâteau lombézien.

Faites une crème pâtissière à la vanille.

Prenez une demi-livre de pistaches, une demi-livre de beurre bien frais, une demi-livre de sucre râpé, pilez le tout ensemble, de façon à faire une pâte, puis travaillez en y incorporant la crème pâtissière. Garnissez un moule de biscuits à la cuiller bien frais, versez votre mélange dans le moule, recouvrez d'une couche de biscuits à la cuiller, placez dessus un poids pour presser et mettez dans la glace ou tout au moins dans l'eau très fraîche. Fait la veille, ce gâteau est meilleur.

Bavarois aux marrons.

Prenez 40 marrons, faites-les cuire dans l'eau, puis les épluchez.

Pilez et passez en ajoutant du sucre et de la vanille en quantité suffisante.

Battez un petit bol de crème jusqu'à ce qu'elle soit très ferme (pour la faire prendre plus facilement, on y ajoute un blanc d'œuf battu en neige).

Ajoutez cette crème à la pâte de marrons, en travaillant bien le tout jusqu'à ce qu'il soit bien mélangé. Versez dans un moule glacé à l'intérieur avec un sirop de sucre.

Mettez dans la glace ou dans l'eau très fraîche jusqu'au moment de servir.

Cassoulet de Castelnaudary.

Prenez un litre de haricots secs blancs, faites les blanchir, égouttez-les.

Remettez-les sur le feu avec des couennes maigres de porc, du sel, du poivre et une gousse d'ail (on peut supprimer l'ail si l'on veut).

Prenez ensuite une belle tranche de gigot de mouton, une livre de côtelettes de porc et quelques petites saucisses. Faites-les revenir à la poêle, salez et poivrez et ajoutez une moitié d'oie. Faites cuir au four.

Découpez ensuite votre viande. Mettez vos haricots cuits dans un grand plat profond ; arrangez votre viande dans ce même plat en ayant soin que chaque morceau soit recouvert par les haricots ; terminez en mettant vos saucisses en couronne sur le tout ; ajoutez 2 centimètres d'eau sur le dessus du plat, couvrez de chapelure, laissez reposer vingt-quatre heures.

Mettez ensuite le plat à four moyen pendant cinq heures. Si le cassoulet se desséchait trop pendant la cuisson, ajoutez un peu de bouillon.

VARIÉTÉS

Crêpes Léon Daudet.

Faites des crêpes mollettes, mais ne les sucrez pas.

Hachez du bœuf bouilli du pot-au-feu avec du persil et du cerfeuil, ajoutez-y un gros morceau de beurre frais; roulez ce petit hachis dans chaque crêpe, et servez bouillant. Bourratif mais excellent.

Faisan à la Sainte-Alliance

(Inventé par Brillat-Savarin).

Ayez deux bécassés. Désossez-les et videz-les de manière à en faire deux lots : le premier de la chair, le second des entrailles et des foies.

Vous prenez la chair et vous en faites une farce en la hachant avec de la moelle de bœuf cuite à la vapeur, un peu de lard râpé, poivre, sel, fines herbes et la quantité de bonnes truffes suffisante pour remplir l'intérieur du faisan.

Fixez cette farce de manière qu'elle ne se répande pas au dehors. Quand ce faisan est avancé, vous taillez une croûte de pain que vous attachez avec un ruban de fil et qui fait office d'obturateur.

Préparez une tranche de pain qui dépasse de deux pouces sur la longueur, de chaque côté du faisan couché et prêt à rôtir.

Prenez alors les foies, les entrailles de la bécasse et pilez-les avec deux grosses truffes, un anchois, un peu de lard râpé et un bon morceau de beurre frais.

Vous étendez bien également cette pâte sur la rôtie et vous la placez sous le faisan de manière à ce qu'elle soit arrosée de tout le jus pendant le temps de la cuisson.

Quand le faisan est cuit, servez-le couché avec grâce sur la rôtie, eutourez-le d'oranges amères et soyez tranquille sur l'événement.

Le Pudding Royal à la Dutrait-Crozon.

1^o On prend des pruneaux très gros et très charnus. On les coupe en deux. On jette les noyaux. On met les fruits coupés dans un bocal plein de très vieux cognac. La macération doit durer quinze jours.

2^o Quand la percolation est accomplie, on fait cuire du riz dans du lait. Le riz doit être choisi aussi gros que possible. Le riz, une fois cuit, est égoutté dans un tamis, puis on en fait une pâte riche avec de la crème.

3^o On prend alors un plat très creux, dans lequel on met une couche de pruneaux, une couche de la pâte de riz et on remplit ainsi le plat de couches superposées.

4^o Le plat étant presque retièrement rempli, on verse une ou deux ou trois cuillerées de cognac dans lequel les pruneaux ont subi l'opération de la macération intime. Il ne faut pas faire une sauce au fond du plat; il faut seulement que le tout soit

en humide. Humidité pénétrante, pas de déluge.

5° On couvre enfin le plat avec des blancs d'œufs battus en neige, de façon à faire une montagne élégante au-dessus du plat.

6° On met au four pour que tout soit chaud, et on sert quand la montagne est solide, cuite, meringuée et dorée.

7° Mangez chaud.

8° On peut remplacer le très vieux cognac par du maraschino ou du très vieux porto ; mais il faut avant tout se garder d'employer du loupillon.

Le café.

Pour faire du bon café, dit une vieille tradition de famille, il faut en mettre un plein moulin, et ce principe seul donne déjà lieu à grandes discussions ; car les uns prétendent que la surface du plein moulin doit être plane, les autres que la surface du plein moulin doit être bombée ; en vérité, pour faire du bon café... il faut avoir du bon café. Le plus heureux mélange est celui dans lequel il y a les proportions suivantes : un tiers de moka, un tiers de Bourbon, un tiers de Martinique. Selon le nombre de tasses que l'on veut préparer, on remplit plus ou moins grand un moulin (il faut compter environ 20 grammes par tasse). Il est important que la poudre soit fine pour être plus directement en contact avec l'eau. Quand la mouture est faite, il faut verser la poudre de café dans la partie supérieure de la cafetière, de façon à ce qu'elle fasse une colonne d'une hauteur de 8 centimètres environ. On tasse cette poudre avec de

l'eau bien chaude, puis on verse dessus, par petites quantités, de l'eau bouillante qui, filtrant à travers les petits trous de la cafetière, donne le café. On tient au chaud dans le bain-marie la partie inférieure de la cafetière afin que le café ne refroidisse pas.

Le thé.

Le thé doit être fait avec de l'eau *bouillante*, et non pas de l'eau chaude. Il faut mettre environ une cuillerée à café de thé par tasse dans la théière.

Avoir soin d'échauffer celle-ci en y passant de l'eau très chaude avant de faire le thé.

Puis verser l'eau bouillante sur les feuilles de thé, remuer avec une cuiller, baisser le couvercle. Laisser infuser deux minutes et verser.

Le thé qui a trop longtemps infusé prend un goût âcre qui est détestable.

BOISSONS HYGIÉNIQUES DU SOIR

La camomille.

Pour faire de la bonne camomille il faut avoir ramassé soi-même les fleurs dans un jardin, à la campagne, et les avoir fait sécher. Il faut aussi se garder de mettre un trop grand nombre de fleurs; 3 têtes suffisent pour 4 tasses. Autrement la camomille devient amère et perd toutes ses vertus. Une

cuillerée à dessert de fleur d'oranger, versée dans chaque tasse, lui donne un goût délicieux.

Limonade chaude.

Un rond de citron, 2 morceaux de sucre partasse. Verser dessus de l'eau bouillante, bien remuer, boire chaud. Excellent pour la digestion.

Le lait de poule.

Le gentil lait de poule se fait ainsi : vous mettez dans un bol un jaune d'œuf bien frais, vous le délayez avec une grande cuillerée de sucre en poudre ; vous versez par-dessus la valeur d'une tasse d'eau bouillante, Vous parfumez avec une grande cuillerée de fleur d'oranger.

Vous portez le bol dans la chambre d'un enfant enrhumé, déjà couché, qui bénit son rhume et se régale en buvant

LE MAUVAIS DINER

Le mauvais dîner classique a lieu généralement dans une salle à manger trop blanche, meublée de meubles prétentieux et biscornus, qui n'inspirent pas la sécurité.

La table est richement décorée d'orchidées par le fleuriste, l'argenterie étincelle, les cristaux ont une douceur de mousseline, le vin luit dans les carafes, l'électricité flamboie, la nappe est ornée d'entre-deux de véritable dentelle. Malgré tout ce luxe, tremblez ! D'abord il y a dix-huit couverts et on sera un peu serré (1), et puis je connais la maîtresse de maison : elle est de celles qui attachent plus d'importance au plaisir des yeux qu'au plaisir du goût ; et les jours de réception, quand elle a commandé son dîner, écrit ses menus, téléphoné au fleuriste et au glacier, elle croit son devoir accompli. Elle sort toute la journée, fait des visites et rentre juste à temps pour s'habiller. Quelle imprudence et quelle négligence !...

Aussi dès le début du dîner je suis inquiète, car je sais que le potage a été servi d'avance dans les as-

1) Il n'est d'ailleurs de bons dîners que les dîners d'amis ; dîners de huit ou dix au plus. Passé ce nombre, il n'y a plus de lien entre les invités, plus de conversation générale intéressante, chacun reste le nez dans son assiette et parle à son voisin. Et quand le voisin est un raseur, on se sent mourir lentement.

siettes; naturellement il est tiède; c'est un vague consommé à la reine, dans lequel nagent trois petits pois et des petits carrés à l'œuf; et l'on en a si peu, dans le creux de son assiette, que c'est comme si l'on n'avait rien.

Apprenons donc à ceux qui ne le savent pas encore que : *la soupe est chaude*. Elle est faite pour ouvrir et dilater l'estomac des convives; son odeur doit donner faim; elle doit faire dans l'estomac un moelleux tapis sur lequel on pourra sans danger mettre par la suite des mets plus épicés (ce qui ne veut pas dire qu'elle doit être épaisse et lourde comme une pâtée de chien).

Pourquoi donc ne pas la servir dans la soupière, où elle se conserve brûlante, chaque convive prenant la quantité qu'il désire ?

Après le potage, voici des bouchées Lucullus. Que trouverons-nous dedans ? Hélas ! comme dans toutes les bouchées du même nom : un petit morceau de cervelle de chat, trois champignons, et une quenelle pâle comme un doigt de noyé; le tout agglutiné dans un peu de colle de pâte, qui porte le nom de sauce blanche, ou bien dans un liquide brun et visqueux qui porte le nom de financière.

Mais quel est ce fumet ? On vient d'apporter la barbue et c'est elle qui répand cette odeur iodée... ! On la passe cérémonieusement, chacun en prend le moins possible; sans doute elle est d'une belle taille, c'est une pièce magnifique; mais ses arêtes sont marquées sur son dos, comme si elle venait d'ôter son corset; elle a voyagé, la pauvre bête; elle a eu chaud, elle a trop attendu dans les gares; et le marchand, pour la remonter un peu, a dû lui

faire prendre un bain de glace. Et dire que la maîtresse de maison, en voyant le prix de cette barbue le lendemain, se figurera qu'elle était fraîche!

Des ris de veau jardinière suivent notre barbue qui n'a pas eu un grand succès. Parions qu'ils seront mal épluchés et qu'ils contiendront encore des cornets : car le ris de veau est un plat de famille qui demande beaucoup de soins et qui est excellent, glacé de jus sur un plat d'épinards ou de chicorées; mais dans un grand dîner, ils devient banal, et les cuisinières trop pressées n'ont pas le temps de le bien préparer.

Un filet de bœuf, à moitié calciné et n'ayant plus une goutte de sang dans les fibres, fait son apparition; il est entouré d'une garniture de champignons farcis et de tomates sans goût; par-dessus le marché il est à moitié froid. Aussi nulle surprise en voyant arriver les petits pois, servis tels que s'ils sortaient de leur boîte de conserve et nullement assaisonnés. Ah! si je tenais la cuisinière!

Quant au pâté de foie gras, dernier espoir d'estomacs affamés, c'est une mousse. Il n'a pas la bonne consistance du pâté en croûte, rosé et moelleux et qui fond sous la dent. Il est manié de crème, et trop travaillé; chaque bouchée devient un fantôme de bouchée et ne laisse pas plus de goût qu'un peu de neige.

Pour finir, la glace est au kirsch: or les entremets à la liqueur sont ce que je déteste le plus. On ne peut vraiment se rattraper que sur les petits fours et les fruits, magnifiques, j'en conviens. C'est d'ailleurs aux fruits que l'on voit toujours la

signature d'un dîner cher, ce qui ne veut pas dire que le dîner soit bon.

Les vins ont des noms célèbres, mais on les passe rarement; et en grand mystère le maître d'hôtel nous confie leur âge, sans doute pour nous rassurer. L'eau a davantage les honneurs de la table; il y en a de tous les crus, eau d'Evian, Châteline, Vichy, etc... et la maîtresse de maison paraît très fière de son invention; mais la seule eau vraiment bonne, l'eau à microbes, justement ne figure pas sur la table.

Après un tel dîner, qu'il est agréable, en rentrant chez soi, de manger du pain et du fromage et de croquer une pomme : on n'imagine pas le goût exquis de la pomme, passé minuit, à l'heure du souper!

DES VINS

Le choix des vins qui accompagneront un bon repas dépend du maître de maison. Nous commencerons par poser quelques principes généraux, mais d'une grande efficacité.

1^o Les vins français sont les seuls qui se laissent boire sans fatigue. Tous les autres, et le vin du Rhin lui-même, doivent être considérés comme de passagères fantaisies de chemin de fer, ou de paquebot, auxquelles il n'y a pas lieu de s'attarder.

2^o La multiplication des vins rares, à un repas d'amis, est une faute. Offrez un *très bon vin ordinaire*, rouge ou blanc, puis un ou deux vins classés,

pas davantage, et, à la rigueur, une coupe de Champagne pour finir; encore que le champagne non brut, c'est-à-dire commercial, c'est-à-dire travaillé, soit le moins personnel de tous nos vins. Mais il représente, par l'usage, une tradition de politesse gastronomique.

3° Le vin, à une table française, ne doit pas être mesuré par dés et verres minuscules, comme il est d'usage de le faire en Angleterre et en Allemagne, par exemple. Il doit toujours être à la disposition des convives, auprès d'eux, à leur portée, et servi largement.

4° Toutes les eaux minérales gâtent le vin, même ordinaire. Ce dernier, légèrement étendu d'une eau naturelle, quand il est lui-même de fort bonne qualité, peut être encore très agréable.

Ceci dit, nous noterons, pour mémoire, que certains mets ont des affinités pour certains vins : un poisson gras, des « bouchées », des quenelles, par exemple, réclament un de ces Bordeaux, blancs et doux, dont le *Château Yquem* (propriétaire, le comte de Lur-Saluces) est le roi. Leur sucre léger relève l'onctueux du plat et lui donne de la perspective. Aux divers morceaux du bœuf et du mouton, notamment aux filets et aux gigots, convient un Bordeaux rouge d'une bonne année, bien classé, très franc. En dehors du *Haut Brion*, devant lequel tout connaisseur s'incline bien bas, et des noms illustres que chacun connaît plus ou moins, nous recommandons vivement le *Château Pedesclaux* (par. Pauillac, Gironde) entouré de tant de soins, qu'il n'y a jamais de désillusion avec lui et SANS CONTREFAÇON. Car, si paradoxal que cela paraisse, il

est impossible d'acheter à Paris une bonne bouteille de Bordeaux. Précisément à cause de leur bouquet, inégalable en finesse et de leur haute, vieille, juste réputation, les crus du Bordelais sont truqués, falsifiés, imités de façon scandaleuse. Depuis quelques années les Allemands s'y sont mis, ainsi que dans le Champagne. Il en est résulté des purées sombres ou trop claires, qui n'ont aucun rapport dans le vin naturel de Bordeaux. Il faut donc, à tout prix, se procurer, si l'on veut en boire, le nom d'un propriétaire connu, estimé, Français de France, et s'adresser à lui, en indiquant ses préférences, et se laisser guider par lui.

Les gibiers et les venaisons exigent, vu leur haute saveur, un Bourgogne plutôt rouge et fruité. Il n'y a pas d'exemple que la maison *Régnier (père et fils) de Dijon* ait jamais déçu l'attente de sa clientèle. Comme pour le Bordeaux, il faudrait consacrer un livre entier à l'énumération et à l'éloge des grands, moyens et petits vins de Bourgogne, sous divers, tous exquis, par terre immense de fleurs du goût dont chacune a sa signification, son parfum, son affinité mystérieuse pour tel ou tel tempérament humain. Le taux de la vitalité française se mesure, on peut bien le dire, à la façon de boire et de supporter le vin, sans excès, mais aussi sans crainte, avec amitié et cordialité. Tonique incomparable, ce produit de notre plus rare et délicate culture porte en lui une magie profonde à laquelle la science médicale — après une longue période de stupide prohibition — revient. Depuis le temps qu'il coule dans les veines de nos pères, mêlé à leur sang et à leurs actes, le vin a contréat,

alliance avec la lignée nationale et il est permis de voir en lui le meilleur, le seul rectificateur d'une hérédité mauvaise. A dose modérée, mais continue, il est antiseptique et vivifiant. Il remet les nerfs en équilibre et les courants ancestraux dans le droit chemin. Son étude, à ce point de vue, ne fait que commencer et réserve certainement des surprises.

Un exemple entre mille : les huîtres donnent surtout la fièvre typhoïde aux personnes qui les absorbent sans un verre de Chablis ou de Meursault. Il est reconnu que les Bourgognes blancs sont contraires aux microbes en général et à ceux de l'infection intestinale au particulier. Ceux ou celles qui s'abstiennent, en mangeant des crustacés quelconques, d'un verre nécessaire de Bourgogne blanc, commettent la plus grave imprudence.

Aussitôt après le Bordeaux et le Bourgogne, — quelques-uns disent « sur la même ligne » et moi... — se présentent les grands et petits vins de Touraine, de Champagne, dit « Champagne brut », d'Anjou, du Rhône, du Beaujolais, puis de Lorraine, d'Arbois, de Jurançon, même d'Auvergne et de la Loire-Inférieure. Il n'est presque pas de province française qui ne tende sa grappe au soleil et ne produise un cru spécial, tantôt sec, mais fin et vif, tantôt framboisé en dessous, sans excès, ou pétillant, ou reposé comme un velours, ou d'un feu lent et de plus en plus visible. La Gaule jadis fut une forêt, dont les champs labourés furent les clairières. Elle est aujourd'hui, en grande partie, un vignoble et presque partout, je le répète, — malgré les malheurs en partie réparés, du phylloxéra — de la première, de la plus haute qualité. Mais allez donc

expliquer cela à des étrangers, à ces Américains ivres de vitesse, qui passent comme des trombes, en automobile, têtes nues, à travers les villages et réclament, quand ils s'arrêtent à l'auberge, une bouteille de Vouvray « champanisé » !... Quelle horreur !

Le Vouvray blanc, le Noble jouet rouge, le Chinon rouge, le Champigny rouge et blanc sont des merveilles de sapidité et de délicatesse, qui se boivent sans lassitude, apportant au palais les paysages enchantés qui les ont vu naître, les coteaux de la Loire, les couchers de soleil sur le fleuve historique. On en trouve, à des prix modérés, de remarquables chez MM. Mirault, père et fils, à Beaugency (Loiret). J'aurai tout dit en ajoutant que c'est là que se fournit Jules Lemaitre, le plus grand connaisseur en vins de Touraine connu et qui les met, sans hésiter, au-dessus de tous les autres.

Les vins du Rhône sont l'accompagnement nécessaire de la cuisine provençale et languedocienne. Leur réputation va loin. L'illustre romancier anglais George Meredith possédait une véritable bibliothèque de « Côte Rôtie » et d'« Hermitage », qu'il tenait à jour scrupuleusement. Ce qui lui permit d'écrire, dans son chef-d'œuvre *l'Egoïste*, le fameux chapitre : *Un grand et vieux vin*. On peut se procurer du *Château neuf* authentique, vert ou reposé, chez *Establet*, propriétaire à Châteauneuf. Le même possède et vend un *Tavel* parcouru de flammes roses, auquel il est bien difficile de renoncer, une fois qu'on a fait sa connaissance. J'y reviens avant de conclure : la recherche des vins authentiques est une œuvre lente et tenace, qui

demande de l'application, de l'entregent, du discernement et je ne fais pour ma part aucune différence entre les sociétés œnophiles, comme il en foisonne, hélas ! à Paris, et la boutique de l'épicier. Un vin rare, même modeste de prix, est comme un livre rare. Il ne vient pas vous trouver. Il faut aller à lui.

Principe à sauvegarder : pour le prix de trois francs, on peut avoir une excellente bouteille de vin. Ce que j'ai peut-être bu de meilleur — sauf à des tables de véritables amateurs — se trouvait dans de petites auberges de rien du tout, était servi par un patron qui mettait sur ses lèvres un doigt sale et mystérieux. Le salaire consistait, non dans la note fort modeste, mais dans le juste témoignage d'une admiration éperdue.

Car le vin est aussi un sujet de conversation. La politesse exige qu'excellent on le loue, on le mire, on le déguste en le glorifiant, ce magnifique enfant du terroir. Il fixe la circonstance heureuse, la définition juste, l'heure et le lieu. Il réchauffe le cœur et il établit entre les convives une solidarité. Il aide aux fêtes et aux commémorations. Il est le compagnon des serments amoureux, ou virils, ou héroïques. Tant que son flot majestueux, rouge ou blanc, conjoiindra notre sol à notre sang, la France sera sûre de ne point périr. Car si le vin est créateur d'images, il est maître aussi de réviviscences.

DOCTEUR X.

Fruits et Primeurs

Peu renseigné sur la saison par le petit peu de ciel qu'il aperçoit au-dessus des toits, parmi le hérissément des girouettes et des cheminées, mal renseigné par la floraison hâtive des arbres trop intelligents de Paris, le Parisien peut néanmoins toujours savoir avec précision le mois et la date de l'année par l'apparition et la succession des fruits et des primeurs.

Quand les mandarines se dessèchent dans leurs peaux comme de petites momies, quand elles n'ont plus aucun suc, quand les oranges n'ont plus la peau fine, tendue et brillante comme des balles neuves, réjouissons-nous, c'est la fin des jours noirs. Sans doute, le vent peut encore souffler sous les portes ou soulever dans les rues sèches des tourbillons de poussière, ce n'est plus la même chose, car ce vent-là déchire le ciel de l'hiver et laisse entrevoir un petit coin bleu, où tout est tiède, où tout est tendre, où passe en riant le printemps.

Semaines transitoires, où tous les fruits sont rares. Les bananes seules foisonnent encore sur les petites voitures, car les deux Amériques en déversent de pleins paquebots dans nos rues, mais les dernières poires ont le cœur gelé ou pierreux ; les dernières pommes sont dénuées de parfum ; on ne croit plus manger une rose invisible en croquant leur chair blanche et sucrée. Les Calvilles sont au-dessous de tout, les reinettes sont ratatinées comme de petites vieilles, les pommes du Canada sentent le vieux fond de placard, il n'y a guère que les pommes d'Api qui puissent égayer le compotier, encore qu'elles ne soient pas fameuses, mais dans la mousse verte, leur petit visage rouge et luisant est toujours d'un heureux effet.

Les quatre mendiants semblent dispersés aux quatre points cardinaux. Le bon et simple pruneau lui-même tourne en sucre et n'est plus mangeable. Il est vrai

que dès la fin de février, on aperçoit derrière les vitres des marchands de primeurs — assez semblables à des vitrines de bijoutiers — des fraises couchées sur du coton dans de petites caissettes en bois mince. Elles sont belles, elles sont grosses — mais encore un peu pâles — ce sont des fraises prodiges ; elles ne sont jamais très bonnes. Laissons-les aux milliardaires américains qui seraient bien embarrassés pour dépenser leur argent s'ils n'avaient la facilité de payer cent mille francs une fraise sans goût et attendons encore un peu de temps avant de nous régaler de fraises. Car bientôt elles vont apparaître : les grosses d'abord, les fraises des maraîchers, et des trains entiers traverseront la banlieue de Paris, laissant derrière eux, au lieu de l'odeur de fumée, un sillage embaumé de fruits. Puis ce seront les fraises des bois, les petites fraises qui semblent cueillies par des elfes délicatement dans de petits paniers : celles-là ont vraiment le goût de l'aube et de la feuille ; on peut les manger en fermant les yeux et se figurer instantanément que l'on est transporté sur la lisière d'une forêt.

En même temps que les fraises, les grosses asperges font leur apparition. Solidement liées en moyennes bottes ou en grosses bottes, ce sont des personnes d'importance, elles connaissent leur valeur et sont admirées par tous les yeux gourmands. Puis à côté, dans une banne découverte ou non, des petits pois verts sortis de leur cosse qui réalisent le cri souvent trompeur des marchands : « C'est la tendresse, la verdure ! »... Et dans de minuscules paniers, des bébés haricots verts qui n'ont pas eu le temps d'avoir de fils, sont également exposés à notre admiration.

Un peu plus tard, quinze jours à peine, les cerises, à leur tour, sont traitées comme des princesses, mises dans des écrins ouatés, mais les premières cerises non plus ne valent rien et il faut attendre la fin du mois de mai pour qu'elles soient gonflées de suc et prennent le goût du soleil. Mais n'anticipons pas.

Fin mars, premiers jours d'avril, voici les morilles. Les petites sont les meilleures, les marchands les mettent soigneusement dans des paniers d'osier craquant ; les amateurs se les disputent. Ils ont bien raison ; la morille est un champignon exquis, ami intime du veau et du poulet ; mais la morille, hélas ! dure peu. A peine quinze jours ou trois semaines après son apparition viennent les morilles géantes, beaucoup moins bonnes, et encore, celles-là aussi disparaissent très vite.

Mai nous donne les amandes. Les premières sont fallacieuses, souvent, à leur place, on ne trouve sous la pulpe jaune qu'une petite gélatine sucrée. Mais les jours passent, les amandes se solidifient ; bientôt elles croquent sous la dent, car le plaisir de les manger est aussi bien dans le bruit que dans le goût.

A partir de ce moment, les fruits et les primeurs abondent : il y a tant de fraises, tant de fraises, qu'elles s'écrasent dans les paniers, qu'elles aigrissent à l'étalage et que les mouches n'en veulent plus ; tant d'asperges, tant d'asperges, qu'elles débordent sur les petites voitures et ne valent pas plus cher qu'un bouquet de violettes ; tant de cerises, tant de cerises, qu'elles s'écroulent en pyramides, s'empoissent et se couvrent de poussière avant qu'on puisse les acheter. Une petite surprise encore au mois de juin, quand arrivent les groseilles et les framboises. Puis l'été débordant jongle avec tous ces fruits, et nous donne l'abricot juteux, la pêche exquisite, la prune sucrée, la figue, le melon, et, au déclin de la saison, les poires, les pommes, les beaux raisins noirs et blancs qui, jusqu'au mois de janvier, nous font prendre patience.

Un seul fruit mûrit en novembre : c'est la nêfle. On la méconnaît trop souvent, car elle fait bien tout ce quelle peut ; c'est une confiture de feuilles mortes, elle raconte la détresse des vergers ; pour la bien savourer, il faut être un peu triste et la manger près du feu avec une petite cuiller, en ayant soin de cracher tous les noyaux.

TABLE ALPHABÉTIQUE DES MATIÈRES

	Pages
A	
Aigobolido	141
Ailes de dindes	168
Aïoli	145
Andouille bretonne	90
Artichauts Provençale	149
Aubergines Provençale	148
— Bordelaise	169

B	
Babenofe	110
Bavaroise aux marrons	171
Beau Ténébreux	79
Bécasses (véritable salmis)	107
Beignets à l'acacia	134
Beurre de crevettes	40
— d'anchois	33
Bœuf mode	14
— mode de Caen	75
— à la cuiller	15
Bouchées Pauillacaises	165
Boudin aux pommes de terre	130
Bouillabaisse	143
Bouillon de grenouilles	104
Bourdelots	80
Bourride	146
Bricole	119

C	
Cadets Mathieu	133
Café	175
Cailles au riz	23
Camomille	176
Canard Rouennaise	76
Carbonade de mouton	154
Carpes à la gelée	65
Cassoulet de Castelnaudary	172
Cèpes Bordelaise	170
— Nimoise	152
Cernaux	63
Champignons	131
— farcis	125
— sur le grill	79

	Pages
Chaussons	80
Chou farci	21
Choucroute	110
Choux rouges	112
Civet de lièvre	25
Clafoutis	69
Confls	158
Consommé du Sorcier	11
Coq au vin	130
Coques	89
Coquilles Saint-Jacques	89
Crabes	87
Crabe Géant	87
Crêpes mollettes	57
— Léon Daudet	173
Crevettes	88

D	
Daube	162
Dinde (ailes de)	168
— ou Poulet Champe- noise	71
Dinde rôtie de Gascogne	162
Diner (le mauvais)	178

E	
Ecrevisses Nantua	101
Entrecôte Bercy	57
— poêlée Bercy	57
Epaule de mouton pista- chée	136
Epaule de mouton grillée	12
(Voir soupe aux choux)	
Escalopes de veau Fran- chard	54

F	
Faisan Sainte-Alliance	173
Farce de volailles	91
Farsaduras	124
Fèves tourangelles	64
Foie gras	114

	Pages
Foie gras au gratin.	135
Fondue de Bellay.	102
Fricassée de poulet.	16
— de poulet Ville-franchoise.	136
Fricassée de poulet Lyonnaise.	98
Friture de goujon.	54
Fromagère.	102
Fruits et primeurs.	187
Fumet de volailles.	39
— de gibier.	40

G

Galette de Sarrazin.	80
Garbure.	155
Gâteau de chocolat.	120
— au fromage blanc.	113
— limousin (clafoutis).	124
— Cassa-musel.	125
— de Nancy financière.	121
— Lombézien.	171
Gibier.	23
Gigot de mouton braisé.	95
— à la Bretonne.	91
— aux pommes de terre.	128
Graisie normande.	72
Gratin Dauphinois.	122
Grillade à la poêle.	78
— de thon.	86

H

Hareng grillé.	65
Homard Bourg-la-Reine.	51
— et Langouste.	87
Huitres.	88

J

Jambon.	110
Jus.	32

K

Kafferkrautz.	112
Kougelhophf alsacien.	112
— lorrain.	119
Knepfen ou Kneppen.	118

L

Lait de poule.	178
Lait Ribaud.	94

	Pages
Lapin sauté.	81
— chasseur.	26
Lard fumé.	91
Lièvre en cabessel.	137
Lièvre à la Royale.	66
Limonade chaude.	177

M

Macaroni au gras.	58
Mate-faim.	108
—	123
Matelote.	54
— de Metz.	118
Milliard.	133
Morilles noires en Valromey.	103
Moules.	89
— aux épinards.	89
Montayrol.	138
Mouton au vin.	129

N

Navarin.	21
------------------	----

O

Oiseaux.	150
Omelette au naturel.	27
— Landaise.	164
Oulade.	138
Oreilles de Veau farcies.	96

P

Panade.	104
Pâté Lorrain.	115
Pétoncle.	90
Petites.	125
Petits pois.	56
Piperrade.	161
Plombière.	120
Pommes de terre au lard.	129
Pot-au-feu.	7
Potée.	108
Poule au pot.	10
Poularde de Bresse truffée.	97
Poulet Célestine.	99
— Champenoise.	71
— Franchard.	53
— sauté Bordelaise.	169
Pontargue des Martignes.	145
Pudding à la Dutrait-Crozon.	174

	Pages		Pages
Q		Sauce rémoulade	37
Quenelles	106	— de salmis	40
Quêche lorraine	115	— tartare	38
		— tomate	33
R		Sole bretonne	86
Ragoût de mouton aux haricots	20	— matelote de Caen	78
Ragoût de veau jardinière	21	— normande	74
Raifort	111	Soupe bouillie	157
Ramequins	117	— aux choux	12
Rissoles de Bugey	100	— —	127
Riz perdu	119	— à la graisse	73
— à l'Italienne	52	— aux haricots	128
Rougets Niçoise	147	— à l'oignon	128
		— — et aux pommes de terre	74
S		Soupe à l'oignon (Tourin)	163
Salade de pomme de terre	17	— aux pois chiches	141
Salmis de mouton	129	— de poisson	86
— (véritable de bécasses)	107	— aux poireaux et aux pommes de terre	13
— (sauce de)	40	Soupe aux raves	128
Sardines bretonnes	85	— des vendanges	103
— farcies	151	Surprise de gibier Périguenx	167
Sauce Béchamel	35		
— Béarnaise	34	T	
— au beurre d'anchois	33	Tartes	132
— blanche	37	Ténébreux (le Beau)	79
— brune	33	Terrine de gibier	116
— à la crème	79	Terrinée	78
— crevettes	40	Thé	176
— espagnole	33	Timbale de macaroni	105
— hollandaise	35	Tomates farcies	152
— de lièvre d'Orignac	167	Tourin	163
— matelote	117	Tourte au fromagé	70
— mayonnaise	37	Tranchon de bœuf farci aux cèpes	166
— mousseline	35	Tripes à la mode d'Authon du Perche	68
— normande pour lapin rôti	82	Tripes à la mode de Caen	70
— à la maître d'hôtel	36		
— Périguenx	42	V	
— piquante	39	Veau Fanchette	169
— poivrade	38	Vins	181
— poivrade	41		
— ravigote	36		



